

# ARROZ COM LENTILHAS PRÁTICO

## INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara de arroz  
1/2 xícara de lentilhas  
1 linguiça tipo paio  
3 colheres (sopa) de bacon picado  
1 cebola pequena bem picadinha  
2 dentes de alho amassados  
3 e 1/2 xícaras de água  
2 cubos ou sachês de caldo sabor bacon  
2 colheres (sopa) de óleo

## MODO DE PREPARO

Aqueça o óleo e refogue o alho e a cebola.  
Acrescente a lentilha e mexa um pouco.  
Junte o arroz, a linguiça, o bacon e mexa bem.  
Tempere com o caldo de bacon, adicione a água  
Quando o arroz estiver quase seco, abaixe o fogo, tampe a panela e deixe cozinhar por mais uns minutos até secar completamente (no meu caso, uns 6 minutos).  
Desligue o fogo e deixe descansar por mais 10 minutos.  
Sirva com uma salada de folhas e tomate a seu gosto.  
Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21379-arroz-com-lentilhas-pratico.html>