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!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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