

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://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/21379-arroz-com-lentilhas-pratico.html>