

ARROZ COM LENTILHAS

INGREDIENTES

PARA ACOMPANHAR:

Para acompanhar: 1 cebola cortada em rodela não muito finas

farinha de trigo para passar a cebola azeite

MODO DE PREPARO

Lave o arroz e deixe escorrer.

Lave a lentilha, deixe de molho por 20 minutos e reserve os dois.

Em uma panela, coloque azeite e refogue a cebola e o alho até ficarem fritos.

Em seguida, junte a lentilha e o caldo de carne, refogue um pouco e cubra com pouquinha água.

Cozinhe al dente, sempre cobrindo com água quando necessário.

Em seguida, junte o arroz, misture bem, coloque um pouquinho de sal e junte água até cobrir.

Deixe o arroz cozinhar e, depois de seco, desligue a panela e deixe descansar um pouco.

Enquanto isso, faça a cebola do acompanhamento: coloque o azeite na frigideira e quando estiver bem quente, junte uma porção da cebola passada na farinha de trigo e frite até dourar.

Frite até acabar toda cebola sem deixar o azeite esfriar (esse é o segredo para ficarem crocantes).

Quando for servir, coloque a cebola por cima do arroz.

Às vezes eu faço sem as cebolas, eu frito calabresa em rodela com cebola e sirvo com o arroz, fica muito bom.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24472-arroz-com-lentilhas.html>