

ARROZ COM LENTILHA E CEBOLA CARMELIZADA

INGREDIENTES

- 1 xícara de arroz branco
- 1 xícara de lentilha
- 1 cebola
- sal e pimenta
- cominho em pó
- azeite
- 2 cubos de caldo de legumes
- 1 litro de água

MODO DE PREPARO

Pique meia cebola em cubinhos, refogue no azeite, uma quantidade que cubra o fundo da panela, até ficar transparente.

Coloque a lentilha a pimenta, o cominho e o sal a gosto, mexa um pouco, até que os temperos se juntem.

Coloque a água fervendo com os caldos de legumes, tampe a panela e aguarde 20 minutos.

Acrescente a xícara de arroz e se necessário mais água, tampe a panela até que fique cozidos.

Em uma frigideira, coloque o restante da cebola em tiras com um fio de azeite, sal e pimenta a gosto, refogue até que fiquem douradas.

Para finalizar coloque o arroz em um refratário e adicione as cebolas caramelizadas por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25508-arroz-com-lentilha-e-cebola-carmelizada.html>