

ARROZ COM LENTILHA E CEBOLA CARAMELIZADA

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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