

MJADRA (ARROZ COM LENTILHA)

INGREDIENTES

ARROZ COM LENTILHAS:

Arroz com lentilhas: 1 linguiça tipo calabresa picada

1 cebola grande picadinha

1 xícara de arroz cru

1 xícara de lentilha crua, deixada de molho em água fria por 3 horas.

sal a gosto

COBERTURA DE CEBOLA CARAMELIZADA:

Cobertura de cebola caramelizada: 4 ou 5 cebolas grandes em rodela bem fininhas

1 xícara de azeite de oliva

MODO DE PREPARO

COBERTURA DE CEBOLA CARAMELIZADA:

Cobertura de cebola caramelizada: Junte as cebolas fatiadas com o azeite em uma frigideira ou panela funda, de teflon, de preferência. Leve ao fogo baixo e vá mexendo, de tempos em tempos, até a cebola murchar toda e ficar com cor de caramelo (demora bastante tempo para ficar caramelizada, normalmente eu faço em paralelo com o arroz e os dois ficam prontos juntos).

Arrume o arroz com lentilhas em uma travessa funda e cubra com as cebolas caramelizadas. Se desejar, regue mais azeite na hora de servir.

Dicas: se quiser, pode colocar peito de frango em tira para fritar no lugar (ou junto) da linguiça calabresa, também fica uma delícia.

Acrescentar cenoura picadinha para cozinhar junto com o arroz e a lentilha também faz render mais e ficar mais nutritivo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31375-mjadra-arroz-com-lentilha.html>