

ARROZ COM LENTILHAS, FRANGO E PASSAS

INGREDIENTES

- 2 xícaras de lentilha
- 2 xícaras de arroz
- 3 colheres de sopa de azeite
- 2 cebolas em rodelas
- 2 cubos de caldo de galinha
- 4 xícaras de água
- 1 peito de frango temperado, cozido e cortado em cubinhos
- 1/2 xícara de salsa picadinha.
- 1 xícara de passas sem sementes.
- 3 ovos cozidos e cortados em rodelas (opcional)

MODO DE PREPARO

Levar ao fogo a lentilha com as 2 xícaras de água e deixar cozinhar até ficar 'al dente' .

Escorra guardando a água e reservando a lentilha.

Em outra panela fritar a cebola e os cubinhos de frango no azeite, até a cebola ficar bem escura.

Juntar o arroz, o caldo de galinha, a água quente resultado do cozimento da lentilha, a lentilha reservada, e cozinhe até o arroz ficar totalmente cozido. Misture as passas. Acerte o sal se necessário for.

Se necessário acrescente mais água.

Coloque em uma travessa, polvilhe a salsinha, coloque os ovos cozidos e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36382-arroz-com-lentilhas-frango-e-passas.html>