

ARRUMADINHO DE ARROZ COM LENTILHA

INGREDIENTES

1 copo (americano) de lentilha

1 copo de arroz

4 calabresas finas da sadia

1 caldo knorr de feijoada

1 pitada de curry

1 pitada de sal

cheiro verde a vontade

1 pimentão

1 tomate grande (ou 2 pequenos)

1 cebola grande

2 dentes de alho amassados

azeite (pouco somente para dourar o arroz)

MODO DE PREPARO

Lave bem a lentilha e depois coloque de molho por 2 horas.

Passada as 2 horas, leve ao fogo para cozinhar e em água fervendo acrescente o caldo Knorr de feijoada e o sal.

Deixe cozinhar por 10 minutos. Observar para não queimar, pois seca a água muito rápido. Se precisar acrescente mais um pouco de água sempre fervendo.

Deixe cozinhar a lentilha até ficar 'al dente'.

Corte a cebola, em tamanhos pequenos e corte também em rodelas finas a calabresa.

Em uma panela coloque a cebola e a calabresa e deixe dourar até ficarem com aspecto de bem passadas e reserve.

Em seguida faça o arroz conforme o costume, mas diminua o sal (pois na lentilha já tem sal e na calabresa também) e acrescente os 2 dentes de alho amassados e o fio de azeite para que doure junto com o arroz.

Depois que torrar o arroz com o alho, acrescente água para que cozinhe. Quando secar a primeira água e antes de colocar a segunda água no arroz, acrescente na mesma panela a lentilha e a pitada de curry.

Caso seja necessário coloque um pouco de água para terminar de cozinhar o arroz.

Enquanto seca o arroz e a lentilha, pique o tomate, o pimentão e o cheiro verde bem pequenos.

Depois de pronto o arroz com a lentilha, retire e coloque em uma travessa.

Em seguida misture o pimentão, o cheiro verde, o tomate, prove o sal e decore com a calabresa acebolada.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39808-arrumadinho-de-arroz-com-lentilha.html>