

ARROZ COM LENTILHA À MODA ÁRABE

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de lentilhas

2 xícaras (chá) de arroz lavado e escorrido

5 xícaras(chá) de água fria

1 cebola grande fatiada em lâminas

Sal a gosto

1 xícara (chá) de azeite

2 dentes de alho

MODO DE PREPARO

Lave e escorra as lentilhas, reserve. Em uma panela média doure os 2 dentes de alho, coloque as lentilhas com 3 xícaras (chá) de água fria e deixe que cozinhe até estar macia, porém firme.

Adicione o arroz, o restante da água e tempere com sal a gosto. Em fogo moderado, deixe cozinhar como uma receita de arroz convencional, sem mexer os ingredientes. Enquanto isso, em outra panela, aqueça o azeite (é 1 xícara mesmo) e adicione as lâminas de cebola deixando que fiquem com uma cor castanho quase escuro, mas cuidado para não queimar. Quando o arroz com lentilhas estiver seco, apague o fogo e usando uma peneira para aparar a cebola, regue o azeite sobre o arroz com lentilhas ainda dentro da panela. Usando um garfo grande, solte o arroz misturando o azeite aos ingredientes. Passe o arroz para a travessa em que será servido e cubra-o com as cebolas tostadas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40922-arroz-com-lentilha-a-moda-arabe.html>