

ARROZ DE LENTILHA ESPECIAL

INGREDIENTES

5 dentes de alho picados

2 colheres de sopa de azeite

3 xícaras de arroz lavado

200 g lentilhas lavadas

água o suficientes para cobrir o arroz acima de 2 dedos do arroz.

100 g de cogumelos em conserva picados

MODO DE PREPARO

Frite o alho no azeite acrescente o restante dos ingredientes.

Deixe cozinhar por 20 minutos ou até o arroz estar cozido.

Coloque os cogumelos em conserva, mexa e sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42950-arroz-de-lentilha-especial.html>