

ARROZ COM LENTILHAS DO GUTTO

INGREDIENTES

- 1 xicara de arroz
- 1/2 xicara de lentilhas
- 2 cebolas
- 1 pimentão vermelho grande
- 5 champignons pequenos ou médios
- óleo e sal a gosto
- 1 colher bem cheia de manteiga

MODO DE PREPARO

Faça o arroz normal e reserve.

Cozinhe a lentilha entre 15 e 20 min até a mesma ficar no ponto e sem desmanchar, logo em seguida escorra e reserve.

Em uma panela ou frigideira com óleo, refogue as 2 cebolas cortadas em rodela, até ficarem com a aparência caramelizada.

Jogue o pimentão cortado em barrinhas e o champignon cortado em troços juntamente com a manteiga para dar um gosto especial.

Acrescente sal e refogue bem por uns 5 minutos ou até você ver que está no ponto.

Em um refratário, misture o arroz já cozido com a lentilha cozida e jogue por cima o refogado de cebola e está pronto

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49155-arroz-com-lentilhas-do-gutto.html>