ARROZ COM LENTILHA E CALABRESA

INGREDIENTES

1 xícara de lentilha

1 xícara de arroz

1 linguiça calabresa

1 cubo de caldo de carne (ou bacon, picanha, costela)

1 cebola média picada

2 dentes de alho amassados

2 colheres bem cheias de margarina

cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe a lentilha de moho por umas 2 horas.

Em uma panela grande, coloque a lentilha e a calabresa picada (pode ser em rodelas ou em cubinhos). Despeje água até uns 4 dedos acima da lentilha.

Cozinhe por 10 minutos em fogo alto.

Adicione o arroz, tampe a panela e cozinhe em fogo baixo até secar.

Com a lentilha e o arroz cozidos, refogue bem a cebola e o alho na margarina (pode-se acrescentar bacon, se quiser).

Despeje este refogado sobre a lentilha e o arroz, acerte o sal e misture o cheiro verde.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51331-arroz-com-lentilha-e-calabresa.html