

LENTILHA COM CORDEIRO

INGREDIENTES

- 1 colher de sopa de azeite
- 1 cebola média picada
- 500 g de carne de cordeiro cortada em cubos médios
- 1 pacote de lentilha
- 1 xícara de chá de arroz
- 2 litros de água
- Sal, pimenta-do-reino, hortelã seca e paprica picante a gosto
- 1 cebola média cortada em 4

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, refogue a cebola espere a cebola ficar transparente e coloque a carne para dourar. Junte a lentilha e coloque para cozinhar na pressão, até ficar al dente, quando a lentilha cozinhar, se necessário, coloque mais água para que você possa colocar o arroz.

Mexa todos os ingredientes para não grudar no fundo, quando arroz e a lentilha estiverem cozidos sirva.

Se preferir coma com a cebola cortada em 4 que ficou de molho na água, como se ela fosse sua colher, fica uma delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54641-lentilha-com-cordeiro.html>