LENTILHA DE FESTA

INGREDIENTES

250 g de lentilha

1 xícara de arroz branco

1 tomate picado

1 pimentão picado

2 cebolas médias picadas

1 maço de hortelã fresca

caldo de costela ou caldo de picanha 1 cubo

tempero meu arroz 1 saquinho

azeite de oliva à vontade

MODO DE PREPARO

Cozinhe a lentilha até ficar al dente com o caldo de costela ou picanha, escorra e reserve.

Cozinhe o arroz com o tempero meu arroz, deve ficar soltinho.

Pique o tomate cebola e pimentão bem pequenos e escorra bem.

Desfolhe a hortelã sem cortar com faca, deixe folhas inteiras.

Em uma tigela misture tudo (a lentilha e o arroz não devem estar muito quentes para não murchar a hortelã) e regue com bastante azeite de oliva, por último coloque a hortelã e enfeite o prato.

Sirva fria, como salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55196-lentilha-de-festa.html