

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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