

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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