

ARROZ COM LENTILHA E CANELA

INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de óleo
- 2 dentes de alho, picados
- 1 xícara(chá) de arroz, lavado e escorrido
- 2 xícaras (chá) de água do cozimento das lentilhas
- 1 colher (chá) sal
- 1 pitada de canela em pó
- 1 pitada de noz-moscada em pó
- ½ xícara de lentilhas secas, cozidas
- 4 cebolas, cortadas em rodelas
- 4 colheres (sopa) de óleo para fritar as cebolas

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira, frite as cebolas mexendo sempre, até ficarem douradinhas.

À parte, cozinhe as lentilhas na água em que elas ficaram de molho, escorra e reserve (as lentilhas e a água do cozimento).

Numa panela, coloque o óleo e o alho, mexendo sempre até dourar, Acrescente o arroz no alho frito e refogue. A seguir junte a água da lentilha, tempere com sal, canela, noz-moscada.

Junte também as cebolas douradinhas. Quando o arroz estiver quase cozido acrescente as lentilhas e mexa bem.

Tampe a panela e deixe completar o cozimento.

Sirva em seguida!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56276-arroz-com-lentilha-e-canela.html>