

# 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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