

TERRINA DE LENTILHA À MINHA MODA

INGREDIENTES

Terrina

- 1 e 1/2 xícara (chá) de lentilha
- 5 colheres (sopa) de azeite
- 1 folha de louro
- 1 cebola grande picada
- 2 dentes de alho picados
- 2 talos de aipo picados
- 1 pimentão vermelho ou amarelo sem pele picado
- 2 cenouras médias picadas
- 1 cubo de caldo de carne
- 50 g de manteiga ou margarina
- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 3 ovos
- 1/2 xícara (chá) de cebolinha verde bem picada
- 1/2 xícara (chá) de nozes pecan picadas
- 100 g de bacon fatiado
- 1/2 colher (sopa) de molho inglês
- sal, pimenta-do-reino e molho de pimenta a gosto

Molho

- 3 tomates médios maduros
- 1 colher (sopa) de manjeriço fresco picado
- 1 colher (sopa) de vinagre balsâmico
- 2 colheres (sopa) de azeite
- sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Preparo da terrina

- Numa panela grande, aqueça o azeite, junte a folha de louro, o alho picado e a cebola picada e refogue por uns 5 minutos
- Acrescente ao refogado da cebola, o pimentão, o aipo e a cenoura picada e deixe cozinhar em fogo médio por uns 10 minutos

Acrescente a mistura a lentilha com a água que estava de molho, o cubo de caldo de carne, mais 2 xícaras (chá) de água quente e deixe ferver por uns 40 minutos, reserve

Em uma panela pequena, derreta a manteiga ou margarina e junte a farinha de trigo até formar uma pasta

Junte aos pouco, a esta pasta, a lentilha cozida

Misture tudo muito bem

Deixe esfriar um pouco a mistura

Bata os 3 ovos ligeiramente batidos e misture com a lentilha

Acrescente as nozes picadas

Revise o sal e tempere com pimenta

Unte uma forma de bolo inglês e forre com papel

Forre o fundo da forma com as fatias de bacon

Cubra com a metade da massa

Faça uma camada com as demais fatias de bacon e complete com o restante da massa de lentilha

Leve ao forno preaquecido, em banho

Preparo do molho

Junte o manjerição picado, o vinagre balsâmico, o azeite, o sal e a pimenta

Misture tudo muito bem

Sirva a terrina fria com o molho

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2397-terrina-de-lentilha-a-minha-moda.html>