

SALADA DE LENTILHA

INGREDIENTES

200 g de lentilha cozida al dente
1 tomate grande sem sementes bem picado
1/2 pimentão amarelo pequeno bem picado
1/2 cebola pequena bem picada
1 colher (café) de açafrão
salsinha a gosto
cebolinha a gosto
sal a gosto
pimenta-do-reino moída a gosto
1 colher (chá) de orégano ou a gosto
1/4 de xícara (chá) de suco de limão ou a gosto
1/4 de xícara (chá) de azeite ou a gosto
1 folha de louco pequena

MODO DE PREPARO

Lave a lentilha e deixe de molho com água de um dia para o outro
No dia seguinte, escorra a água da lentilha e reserve
Leve uma panela ao fogo com 1/2 litro de água, a folha de louro, 1 pitada de sal e deixe ferver
Coloque a lentilha e quando levantar fervura deixe por mais 2 minutos
Apague o fogo, tampe a panela e deixe amornar
Escorra a água em uma peneira e despreze a folha de louro
Coloque a lentilha em uma vasilha e junte o restante dos ingredientes,

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8044-salada-de-lentilha.html>