

HAMBÚRGUER DE LENTILHA

INGREDIENTES

1/2 xícara de lentilha
3 xícaras de água
1/2 cebola ou a gosto
1 dente de alho ou a gosto
farelo de aveia quanto baste
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque as 3 xícaras de água para ferver
Quando estiver fervendo, coloque a lentilha (não é necessário deixar de molho, nem usar panela de pressão)
Deixe cozinhar em fogo alto e com a panela tampada, abrindo no meio do cozimento para verificar se secou a água
Refogue a cebola e o alho e misture a lentilha (depois de cozida, tendo retirado completamente a água)
Coloque no liquidificador e bata com um pouco de água, até atingir a consistência de pasta
Coloque

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12747-hamburguer-de-lentilha.html>