

SALADA DE MACARRÃO COM LENTILHAS

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 200 g de lentilhas

1 folha de louro

100 ml de vinagre de vinho tinto

50 ml de água do cozimento do macarrão

50 ml de óleo de canola ou azeite

1/2 colheres (sobremesa) de açúcar

1/2 xícara (chá) de cheiro-verde fresco picado

1 xícara (chá) de pimentão vermelho cortado em cubos pequenos

350 g de tomate cereja vermelho

150 g de tomate cereja verde

2 xícaras (chá) de cebola roxa cortada em cubos pequenos e escaldadas

2 xícaras (chá) de talos de salsa cortados em cubos pequenos

sal e pimenta ao seu gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Lave a lentilha e deixe de molho por aproximadamente 30 minutos.

Escorra a água, acrescente uma folha de louro, cubra com água suficiente para cozinhar.

Leve ao fogo para cozinhar por aproximadamente 15 minutos ou até ficar al dente.

Escorra e utilize no preparo.

Misture bem todos os ingredientes e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Em um recipiente grande, misture delicadamente a massa com a cenoura e tempere com o molho.

Sirva gelada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23493-salada-de-macarrao-com-lentilhas.html>