

SALADA DA SORTE COM GRÃO DE BICO E LENTILHA

INGREDIENTES

200 g de grão de bico
250 g de lentilha
200 g de azeitonas verdes picadas
1 cebola média
2 tomates médios
4 dentes de alho
1 colher de (sopa) de sal
5 colheres (sopa) de azeite
1 caldo de carne
2 folhas de louro

MODO DE PREPARO

Deixe o grão de bico de molho por 12 horas.

Depois, cozinhe por 20 minutos ou até ficar al dente (em uma panela com metade do caldo de carne), escorra e deixe esfriar.

Cozinhe a lentilha em uma panela, por 45 minutos ou até ficar al dente, com a outra metade do caldo de carne e as folhas de louro.

Depois, escorra e deixe esfriar.

Amasse o alho junto com o sal.

Pique a cebola em quadradinhos (igual ao de vinagrete) e reserve.

Em uma panela, refogue o alho com sal no azeite e coloque a cebola, até que a cebola esteja bem macia. Junte o grão de bico e a lentilha e misture, deixe esfriar.

Pique em quadradinhos (igual ao de vinagrete) os tomates e reserve.

Em um refratário, junte o refogado de lentilha e grão de bico, o tomate e as azeitonas.

Misture e leve à geladeira por 1 hora.

Se desejar, acrescente um pouco mais de azeite antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25663-salada-da-sorte-com-grao-de-bico-e-lentilha.html>