

HAMBÚRGUER VEGETARIANO DE LENTILHA

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de lentilha crua
4 xícaras (chá) de água
1 dente de alho grande picado
1/2 xícara (chá) de cebola picada
1/2 xícara (chá) de cheiro verde picado
1 colher (sopa) de azeite
1 colher de sal (de preferência o Rosa) ou a gosto
cominho a gosto
cerca de 1/2 xícara (de chá) de farinha de arroz integral
1/2 xícara de farelo de aveia

MODO DE PREPARO

Cozinhe a lentilha.

Coloque a lentilha, juntamente com 4 xícaras de água na panela de pressão e deixe cozinhando em fogo médio até pegar pressão.

Em seguida, abaixe o fogo e deixe cozinhando por mais 15 minutos.

Escorra e coloque em uma vasilha.

Adicione o alho, a cebola, o cheiro verde, o azeite, o sal, tempere com cominho a gosto e misture.

Acrescente o farelo de aveia e a farinha de arroz integral aos poucos, até dar o ponto de modelar.

Divida a massa em 5 partes iguais e passe um fio de óleo nas mãos.

Modele os hambúrgueres com cerca de 1,5 cm de espessura.

Coloque os hambúrgueres em uma forma untada ou com papel manteiga e leve ao freezer por 1 hora.

Retire com cuidado, frite em uma frigideira antiaderente com um fio de óleo, e vire quando estiver bem douradinho.

Ou asse cerca de 40 minutos em 180º C, mas vá observando até ele ficar douradinho.

Está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26604-hamburguer-vegetariano-de-lentilha.html>