

RECEITA: ALMÔNDEGA DE LENTILHA

INGREDIENTES

- 1 xícara de lentilha cozida
- 1 cebola grande picada
- 1 xícara cenoura ralada
- 2 colheres (sopa) azeite
- páprica defumada a gosto
- 2 colheres (chá) sal
- pimenta do reino a gosto
- 1 xícara de trigo sarraceno cozido
- 1/4 xícara de farinha de linhaça dourada
- 1/2 xícara de farinha proteica de lentilha
- 1 xícara de salsinha picada

MODO DE PREPARO

Em um processador, adicione a lentilha, cebola, cenoura, azeite, páprica, sal e pimenta do reino.

Pulse ligeiramente até que os ingredientes estejam incorporados.

Feito isso, passe para um bowl e adicione o trigo, farinha de linhaça, farinha proteica e salsinha.

Misture tudo com as mãos, faça bolinhas e coloque em uma assadeira untada.

Asse em forno pré aquecido a 180 graus até que fiquem douradas e sirva com molho de tomate ou com o acompanhamento de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47471-receita-almondega-de-lentilha.html>