



Receitinhas

LENTILHA COM NOZES E CEBOLA FRITA

INGREDIENTES:

- 1 xícara (chá) de lentilhas secas
- 1 cebola grande fatiada e cortada em meia lua
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 punhado de nozes picadas
- 2 xícaras (chá) de água quente
- 1 dente de alho picadinho
- 1 colher (café) de pimenta síria
- sal à gosto

MODO DE PREPARO:

Numa panela aqueça o azeite e junte a cebola. Frite bem a cebola até que ela comece a queimar. Junte o alho, a lentilha, a pimenta síria e mexa bem. Refogue por 2 minutos e cubra com a água quente. Deixe ferver, reduza o fogo para o mínimo e cozinhe tampado mexendo de vez em quando por 20 minutos, ou até a lentilha ficar macia. Se precisar adicione mais água durante o cozimento, a intenção é deixar a lentilha sem nenhum líquido. Ao final do cozimento ajuste o sal e adicione as nozes picadas. Sirva em seguida com salsa ou hortelã fresca picada.



