

# TERRINA DE LENTILHA À MINHA MODA

## INGREDIENTES

### Terrina

1 e 1/2 xícara (chá) de lentilha  
5 colheres (sopa) de azeite  
1 folha de louro  
1 cebola grande picada  
2 dentes de alho picados  
2 talos de aipo picados  
1 pimentão vermelho ou amarelo sem pele picado  
2 cenouras médias picadas  
1 cubo de caldo de carne  
50 g de manteiga ou margarina  
1/2 xícara (chá) de farinha de trigo  
3 ovos  
1/2 xícara (chá) de cebolinha verde bem picada  
1/2 xícara (chá) de nozes pecan picadas  
100 g de bacon fatiado  
1/2 colher (sopa) de molho inglês  
sal, pimenta-do-reino e molho de pimenta a gosto

### Molho

3 tomates médios maduros  
1 colher (sopa) de manjericão fresco picado  
1 colher (sopa) de vinagre balsâmico  
2 colheres (sopa) de azeite  
sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

### Preparo da terrina

Numa panela grande, aqueça o azeite, junte a folha de louro, o alho picado e a cebola picada e refogue por uns 5 minutos

Acrescente ao refogado da cebola, o pimentão, o aipo e a cenoura picada e deixe cozinhar em fogo médio por uns 10 minutos

Acrescente a mistura a lentilha com a água que estava de molho, o cubo de caldo de carne, mais 2 xícaras (chá) de água quente e deixe ferver por uns 40 minutos, reserve

Em uma panela pequena, derreta a manteiga ou margarina e junte a farinha de trigo até formar uma pasta

Junte aos pouco, a esta pasta, a lentilha cozida

Misture tudo muito bem

Deixe esfriar um pouco a mistura

Bata os 3 ovos ligeiramente batidos e misture com a lentilha

Acrescente as nozes picadas

Revise o sal e tempere com pimenta

Unte uma forma de bolo inglês e forre com papel

Forre o fundo da forma com as fatias de bacon

Cubra com a metade da massa

Faça uma camada com as demais fatias de bacon e complete com o restante da massa de lentilha

Leve ao forno preaquecido, em banho

Preparo do molho

Junte o manjericão picado, o vinagre balsâmico, o azeite, o sal e a pimenta

Misture tudo muito bem

Sirva a terrina fria com o molho

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2397-terrina-de-lentilha-a-minha-mod.html>