

# SALADA DE LENTILHA

## INGREDIENTES

200 g de lentilha cozida al dente  
1 tomate grande sem sementes bem picado  
1/2 pimentão amarelo pequeno bem picado  
1/2 cebola pequena bem picada  
1 colher (café) de açafrão  
salsinha a gosto  
cebolinha a gosto  
sal a gosto  
pimenta-do-reino moída a gosto  
1 colher (chá) de orégano ou a gosto  
1/4 de xícara (chá) de suco de limão ou a gosto  
1/4 de xícara (chá) de azeite ou a gosto  
1 folha de louco pequena

## MODO DE PREPARO

Lave a lentilha e deixe de molho com água de um dia para o outro

No dia seguinte, escorra a água da lentilha e reserve

Leve uma panela ao fogo com 1/2 litro de água, a folha de louro, 1 pitada de sal e deixe ferver

Coloque a lentilha e quando levantar fervura deixe por mais 2 minutos

Apague o fogo, tampe a panela e deixe amornar

Escrora a água em uma peneira e despreze a folha de louro

Coloque a lentilha em uma vasilha e junte o restante dos ingredientes,

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8044-salada-de-lentilha.html>