Hamburger de lentilhas

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas com Toque de Pimenta	Médio	Fácil	Econômico	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- Q.b. de Pimenta À Base de Azeite Gallo Extra Forte
- Q.b. de Gallo Azeite Extra Virgem Clássico
- 300gr de lentilhas cozidas
- 100gr de cogumelos frescos
- 1 cebola em rodelas finas
- 1 colher de sopa de linhaça
- 2 colheres de sopa de coentros picados
- 1 colher de chá de caril
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta-do-reino

Modo de preparação

1. Triturar as lentilhas num processador ou com a varinha mágica, deixando algumas inteiras.
2. Refogar a cebola em Gallo Azeite Extra Virgem Clássico até ficar dourada, e depois juntar os cogumelos e saltear.
3. Juntar as lentilhas, os coentros, a linhaça e os temperos envolvendo bem. Reservar e deixar arrefecer.
4. Dividir em pequenos hambúrgueres (se necessitar polvilhe com farinha) e fritar de ambos lados numa frigideira com azeite Gallo.
5. Servir num pão de sementes com folhas de espinafre, cenoura ralada e molho de maionese com açafrão. Finalize com umas gotas de Pimenta com Azeite Gallo Extra Forte.

Produtos utilizados

Pimenta À Base de Azeite Gallo Extra Forte

Pimenta à Base de Azeite

Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Couscous de verão com feta e limão

Vegetariano *Rápido* *Fácil*

Quinoa com abóbora, espinafres e romã

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Pizza de cogumelos e trufas

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Tofu picante com alga nori

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Falafel

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide