



## Salada de Lentilha



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:40

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	meia xícara (chá)	100 ml
Suco de limão	3 colheres (sopa)	45 ml
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	1 colher (chá)	5 g
Coentro (picado)	1 colher (chá)	5 g
Cebola roxa (picada)	meia unidade média	75 g
Tomate (picado)	1 unidade média	150 g
Pimentão amarelo (picado)	meia unidade média	75 g
Lentilha (cozida "al dente")	2 xícaras (chá)	400 g

## Modo de Preparo

**1.** Em um bowl grande, coloque o Azeite TERRANO®, o suco de limão, o Tempero SAZÓN® Profissional Orégano e Manjericão, o Tempero SAZÓN® Profissional Alho e o coentro, e misture por 1 minuto, ou até formar um molho homogêneo.

**2.** Junte a cebola roxa, o tomate, o pimentão e a lentilha, e misture por 1 minuto, ou até incorporar o molho aos demais ingredientes. Leve à geladeira por 30 minutos, ou até a salada

gelar. Sirva em seguida.