



## Lentilha mediterrânea



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:05

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Cebola roxa (fatiada)	1 unidade média	150 g
Tomate (picado, sem sementes)	1 unidade grande	170 g
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Manjericão (picado)	2 colheres (sopa)	12 g
Vinagre balsâmico	3 colheres (sopa)	45 ml
Tempero Sazón® Profissional Legumes e Arroz	1 colher (sopa)	10 g
Lentilha (cozida "al dente")	2 xícaras (chá)	400 g
Sal	2 pitadas	0,8 g
Pimenta-do-reino preta (moída)	2 pitadas	0,4 g

## Modo de Preparo

**1.** Em um bowl grande coloque a cebola, o tomate, o Azeite TERRANO™, o manjericão, o vinagre balsâmico, o Tempero SAZÓN® Profissional, a lentilha, o sal e a pimenta. Misture e sirva em seguida.