Lentilhas ao creme Apto celíacos

Ingredientes:

Lentilhas

½ lata de 400g

Camarões

16 unidades

Alho

1 dente

Água

½ copo

Caldo de verdura

½ cubinho

Salsinha

1 colher de chá

Leite

½ copo

Cebola

½ unidade

Pimenta

a gosto

Phoca PDF

Sal

a gosto

Modo de Preparo

Coloque a cebola sem casca e cortada em tirinhas, o alho cortado em lâminas, uma colher de salsinha, o sal e a pimenta no TartaExpress. Cozinhe 1½ minuto em potência máxima. Acrescente as lentilhas previamente lavadas e escorridas, a água e o caldo. Cozinhe mais 2 minutos. Triture no processador até obter um creme suave. Acrescente o leite, o sal, a pimenta e misture bem. Coloque novamente no TartaExpress e cozinhe por mais 1 minuto. Polvilhe com salsinha, enfeite com os camarões cozidos e sirva quente.
Utilizar ingredientes sem TACC permitidos

Phoca PDF