



Rolo de lentilhas com compota de frutos vermelhos



Categoria

Receitas de Ano Novo



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

2 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Grande Escolha



Q.b. de Gallo Vinagre de Vinho do Porto

- 0,5 cebola picada
- 1 dente de alho
- 1 alho francês
- 1 talo de aipo
- 1 cenoura aos cubos
- 50g de cogumelos
- 1 colher de sopa de passas
- 210g de lentilhas cozidas
- 50g de pão ralado
- 1 colher de sopa de salsa picada
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- 50g de compota de frutos vermelhos
- Q.b. de groselhas
- Q.b. de alecrim

Modo de preparação

1

Pré-aqueça o forno a 180°C. Forre uma forma de bolo inglês com papel vegetal.

2

Numa frigideira salteie em azeite a cebola, o alho e o alho francês e a folha de louro até que a cebola fique translúcida.

3

Adicione o aipo em fatias e a cenoura aos cubos. Cozinhe por cerca de 4 minutos.

4

Junte os cogumelos picados e deixe cozinhar por cerca de 8 minutos até que os líquidos sejam absorvidos. Por fim envolva as passas.

5

Coloque numa taça as lentilhas escorridas e esmague-as ligeiramente. Adicione os legumes da frigideira, pão ralado, salsa picada, o Vinagre Gallo de Vinho do Porto e tempere com sal e pimenta.

6

Envolva bem até obter uma mistura consistente. Caso seja necessário adicione mais um pouco de pão ralado.

7

Coloque a mistura na forma pré-preparada e espalhe bem e alise a superfície.

8

Leve ao forno por cerca de 40 minutos.

9

Retire, deixe arrefecer ligeiramente e desenforme para uma travessa.

10

Barre com a compota e decore com groselhas e alecrim.

Produtos utilizados



Grande Escolha
Azeite Virgem Extra Premium



Vinho do Porto
Vinagre

Veja também

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

Vegetariano Médio Fácil

Hummus com azeitonas e queijo de cabra



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide