

Bife de Lentilhas com Nozes

Tipo: prato salgado

Ingredientes

- 250g de lentilhas previamente colocadas de molho
- 1 ramo de salsa
- 1 cebola pequena picada
- 3 gemas de ovo
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 4 dentes de alho (moido)
- 1 ramo de salsa
- Nozes picadas
- Pao ralado
- Sal

Preparação

Cozer as lentilhas que estiveram de molho. Escorre-las bem.

Juntar a farinha, as gemas, o alho, a cebola, a salsa bem picadinha e as nozes.

Formar bifeinhos na palma da mão.

Passar os bifes na clara do ovo batido, pao ralado e fritar levemente em oleo de amendoim.