



Lentilhas cozidas com beterraba assada e creme de Queijo Azul

Tempo de Preparo: Rende:

🕒 00:40

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

- 2 xícaras de lentilhas
- 2 beterrabas
- Azeite de oliva extra virgem a gosto
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Tomilho fresco a gosto
- 2 folhas de louro

Para o creme de Queijo Azul:

- 1 xícara de Queijo Azul Tirolez picado
- ¼ xícara de Creme de Leite Fresco Tirolez
- ¼ xícara de Queijo Parmesão Tirolez ralado fino
- Raspas de 1 limão-siciliano

Modo de Preparo

Coloque as lentilhas em uma panela e cubra com água.

Monte um buquê com os galhos de tomilho e as folhas de louro para aromatizar.

Deixe cozinhar em fogo baixo até ficar al dente (aproximadamente 30 minutos).

Escorra, tempere com sal e pimenta e reserve. Corte as beterrabas em cubos médios.

Tempere com sal, pimenta e azeite. Coloque em uma assadeira e leve para assar em forno preaquecido a 200°C por 30 minutos.

Faça um creme de Queijo Azul Tirolez misturando todos os ingredientes.

Não é necessário temperar com sal.

Em uma vasilha, misture as lentilhas com a beterraba.

Acerte os temperos. Em uma panela, aqueça o creme de Queijo Azul Tirolez até começar a derreter e sirva por cima das lentilhas.