



Para fazer com as crianças

## Bolonhesa de lentilhas

🕒 40 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 2 doses

### Ingredientes

- 1 chávena de lentilhas verdes cozidas
- 1 pimento vermelho
- 2 tomates
- 6 c. de sopa de polpa de tomate
- 1 cebola
- 1 c. de sopa de azeite
- oregãos q.b.
- sal q.b.
- pimenta q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	216,5 kcal	11%*
<b>Proteínas</b>	12,2 g	24%*
<b>Lípidos</b>	7,2 g	10%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	25,3 g	10%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 As lentilhas devem estar cozidas para que seja mais rápida e prática esta receita (pode cozer as lentilhas num tacho, cobertas com água, durante cerca de 30 minutos).
- 2 Começa por picar a cebola e o pimento vermelho, esta parte deve ser feita por um adulto.
- 3 De seguida, coloca num tacho com o azeite e deixa cozinhar uns minutos.
- 4 Corta o tomate em pedaços e acrescenta, com a polpa de tomate, as lentilhas e os orégãos. Deixa cozinhar em lume médio e tempera com sal e pimenta a gosto.
- 5 No final podes servir com esparguete e umas folhinhas de orégãos frescos.