

SALADA DE GRÃOS COM QUEIJO COALHO



INGREDIENTES

½ xícara de lentilha
½ xícara de quinoa
½ xícara de semente de girassol
1 litro de água
150g de queijo coalho em cubos
1 colher de sopa de salsinha picada
½ cebola roxa pequena picada
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela adicionar a água, a lentilha, a quinoa, a semente de girassol e o sal e cozinhar por 10 minutos até ficar al dente. Descartar a água excedente e misture o restante dos ingredientes. Servir acompanhado do molho Sweet chilli sauce Kalassi.