

Salada de ervilha seca

1 xícara de chá de ervilha seca
5 xícaras de chá de água
1 cebola roxa pequena picada (tempero alho e cebola)
2 tomates médios sem sementes cortados em cubos pequenos
2 colheres de chá de sal
Pimenta-do-reino a gosto
2 colheres de sopa de azeite de oliva ou óleo de soja
3 colheres de sopa de vinagre ou limão
1 colher de sopa de cheiro verde picado
2 colheres de sopa de salsinha picada

Modo de preparo:

Em uma panela, coloque a ervilha seca e a água e cozinhe em fogo médio, com a panela parcialmente tampada, por 30 minutos ou até que os grãos estejam macios e inteiros. Escorra a ervilha e reserve até esfriar.

Em uma tigela, acrescente a ervilha cozida, a cebola ou tempero alho e cebola), o tomate, misture bem. Tempere com sal, pimenta-do-reino, azeite e vinagre. Acrescente a salsinha e cheiro verde picado e sirva em seguida ou leve à geladeira até o momento de servir.

Rendimento - 12 porções

Tempo de preparo - 40 minutos

Nível de dificuldade - Fácil