

Minestra Di Lenticchie (6)

Scaldate l'olio in una casseruola e fatevi imbiondire dolcemente la cipolla tritata insieme agli spicchi d'aglio e un pezzetto di peperoncino. Quando la cipolla avr? preso colore, unitevi la polpa di pomodoro, insaporite con il sale e lasciate cuocere la salsa per circa 15 minuti. Unitevi le lenticchie e circa 150 cl di acqua bollente e lasciate cuocere a fuoco moderato per circa 90 minuti (pi? o meno secondo la qualit? e la freschezza delle lenticchie). Quando saranno cotte, regolate il sale e versate la pasta. Mescolate e lasciate cuocere per altri 20 minuti circa. Servite la minestra ben calda, spolverata di prezzemolo tritato. La minestra di lenticchie ? ottima anche nella versione con il riso. In questo caso il soffritto, anzich? con aglio e cipolla, si far? con cipolla, sedano, carota e pancetta e il risultato sar? una minestra pi? densa, simile a un risotto.

Ingredienti

300 G Lenticchie
150 G Pasta Di Tipo Spaghetti Spezzati
2 Cucchiari Olio D'oliva Extra-vergine
200 G Polpa Di Pomodoro
1 Cipolla Piccola
2 Spicchi Aglio
1 Pezzetto Peperoncino
Prezzemolo Tritato
Sale

Note

Preparazione: 125 minuti.