

Minestra Di Pasta E Lenticchie

Il giorno precedente ponete le lenticchie in una terrina, ricopritele abbondantemente di acqua fredda e lasciatele in ammollo per 12 ore. Trascorso questo tempo, scartate quelle che sono venute a galla, quindi scolate le lenticchie e lavatele. Ponete in una casseruola con abbondante acqua fredda non salata, portate a ebollizione e lessate le lenticchie su fiamma bassa, quindi scolatele. Tritate finemente la cipolla, la carota e il sedano. Ponete in una casseruola il trito di cipolla, sedano e carote insieme all'olio. Fate soffriggere un poco, quindi bagnate con il vino e lasciatelo evaporare mescolando. Quando è evaporato, aggiungete le lenticchie, e i pelati tritati. Fate soffriggere un poco, quindi unite il brodo caldo e aggiustate di sale e pepe. Lasciate bollire ancora una ventina di minuti e aggiungete la pasta. Quando la pasta è cotta, profumate con il prezzemolo tritato e servite.

Ingredienti

200 G Pasta Tipo Mezze Maniche
300 G Lenticchie Secche
1 Barattolo Pomodori Pelati
1 Gambo Sedano
1 Cipolla
1 Carota
1 Cucchiaino Prezzemolo Tritato
1/2 Bicchiere Vino Bianco
100 Cl Brodo
4 Cucchiaini Olio D'oliva Extra-vergine
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 65 minuti.