



MINESTRA DI LENTICCHIE

blog.giallozafferano.it/fantasiaincucinaconvalen/



Ingredienti:

80 g di lenticchie secche
1,8 l di acqua
200 g di patate
1/4 di cipolla
70 g di pasta piccola tipo ditalini
2 cucchiaini di passata di pomodoro
2 cucchiaini di Olio Extravergine D'Oliva DANTE
Sale q.b.

Preparazione:

Lavate, sbucciate e tagliate a dadini le patate, mettetele in una pentola capiente e aggiungete gli altri ingredienti, lenticchie, cipolla tritata finemente, l'acqua, il pomodoro, l'olio e salate a piacimento. Portate il tutto ad ebollizione e fate cuocere a pentola scoperta e a fuoco basso per circa 30 minuti, dopo di che aggiungete la pasta e fate cuocere per altri 12 minuti. Spegnete il tutto e fate un po' intiepidire e servite la minestra. A me questo piatto piace tantissimo anche freddo.