



CREMA DI LENTICCHIE E SPECK

magieaifornelli.altervista.org



Ingredienti per 4:

g 400 di lenticchie precedentemente ammollate
aglio 1 spicchio
mezza cipolla
prezzemolo
1 carota
2 pomodorini del piennolo (in mancanza impiegate ciò che desiderate)
Olio evo (io ho usato Dante 100% Italiano)
g 100 di speck in fette
sale, pepe, rosmarino
crostini di pane

Preparazione:

Mettiamo le lenticchie secche e ammollate in una pentola e copriamole di acqua, aggiungiamo prezzemolo, carota pelata, e cipolla e portiamole a cottura. In una pentola da parte facciamo insaporire in olio uno spicchio di aglio sbucciato e aggiungiamo i pomodorini, lasciamo insaporire un minuto e aggiungiamo le lenticchie prelevandole dalla loro acqua di cottura con una schiumarola, uniamo anche un mestolo del liquido di cottura, lasciamo insaporire bene, saliamo e togliamo lo spicchio di aglio e passiamo tutto al mixer. Uniamo dei piccoli pezzetti di speck e pepe e conserviamo quattro fettine per ultimare il piatto. Porzioniamo la crema di lenticchie e serviamo con un filo di olio a crudo rosmarino e speck tostato in padella antiaderente. Servite caldo con crostini di pane.