

ZUPPE E MINESTRE

## Lenticchie e scarole

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---

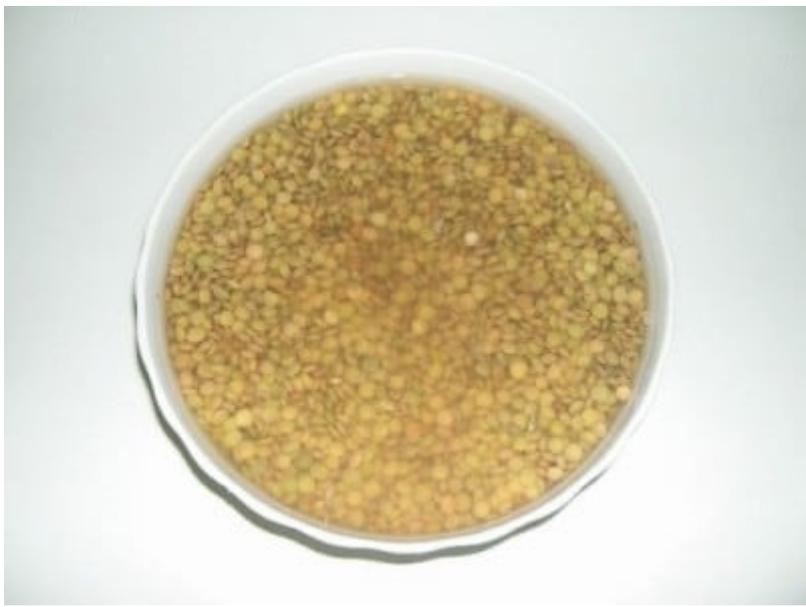


### INGREDIENTI

lenticchie  
2 scarole  
cipolla bianca  
sedano  
carota  
lardo  
1 pomodoro  
1 peperoncino verde  
olio extravergine d'oliva.

### PREPARAZIONE

**1** Mettere le lenticchie a bagno.



**2** Prendere due belle scarole lavate in abbondante acqua corrente.



**3** Preparare un battuto di cipolla bianca, sedano, carota e lardo.

Aggiungere un pomodoro tagliato a dadini e un peperoncino verde.



4 Far soffriggere il tutto in olio extravergine d'oliva.



5 Una volta imbiondita la cipolla, unire le lenticchie mescolando ripetutamente.



6 Far cuocere lentamente e, a metà cottura (circa mezz'ora), aggiungere le scarole tagliate grossolanamente.



7 Mescolare bene e lasciar sobbollire portando a cottura.

