

ZUPPE E MINESTRE

## Passato di lenticchie

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---

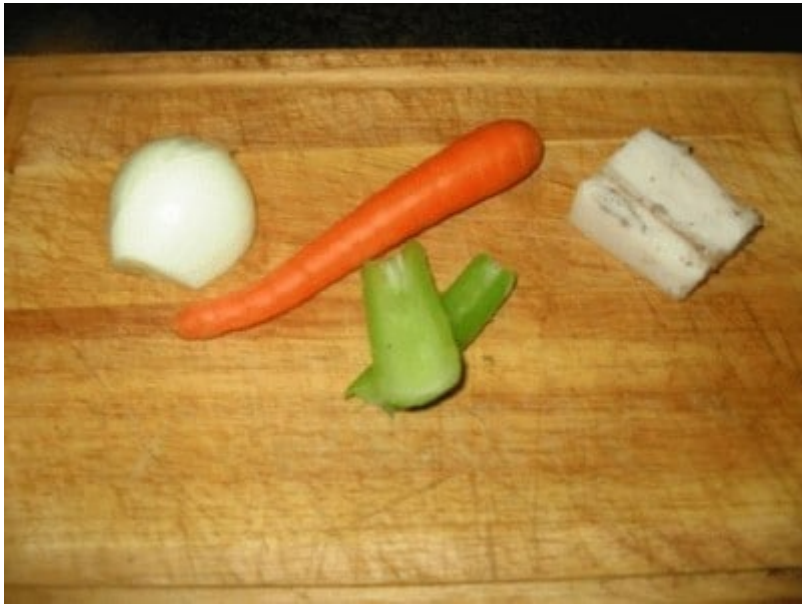


### INGREDIENTI

300 g di lenticchie  
1 carota  
2 gambetti di sedano e 1\2 cipolla  
30 g di lardo  
sale e pepe nero q.b.  
un filo d'olio  
8 -10 crostini di pane per commensale.

### PREPARAZIONE

**1** Prima cosa mettere a bagno le lenticchie per una mezz'oretta, in acqua tiepida.



- 2 Ricavare un bel battuto e metterlo a soffriggere in pentola con una generosa dose d'olio extravergine d'oliva.



**3** Ora aggiungere le lenticchie far insaporire, quindi coprirle di brodo, meglio se di carne.



4 A fuoco basso, continuare la cottura per un'oretta, se la temperatura è giusta non si attaccherà nulla al fondo di coccio, tipo di pentola che per queste preparazioni risulta adattissimo.

Poi, quando le lenticchie risultano belle tenere, spegnere il fuoco e passare tutto al passaverdure per ottenere un crema abbastanza liquida.



5 Rimettere il passato in pentola.

Ora si possono prendere due strade diverse: cuocervi della pasta e condire con parmigiano o consumare il passato con un filo d'olio con crostini di pane casareccio.



**NOTE**

Gli ingredienti indicati sono sufficienti per preparare 3 porzioni di passato.