

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa della moglie di Ezo

LUOGO: [Europa](#) / [Turchia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

2 tazze di lenticchie rosse essiccate
lavate e scolate
1 cipolla tritata finemente
½ tazza di riso bianco o bulgur lavato e
scolato
3 spicchi d'aglio sminuzzati
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
succo di 1 limone
sale
pepe macinato fresco

PER LA GUARNITURA

3 cucchiaini di burro
2 cucchiaini di menta essiccata
1 cucchiaino di pepe di Aleppo (facoltativo)

PREPARAZIONE

1 Mettete le lenticchie, la cipolla e 8 tazze d'acqua in una grossa casseruola e portate ad ebollizione. Riducete il fuoco , fate sobbollire e togliete ogni traccia di schiuma con una schiumarola.

Aggiungete il riso, coprite parzialmente la casseruola, e cucinate fino a che il riso sia pronto, circa 30 minuti. Aggiungete l'aglio e il concentrato di pomodoro e miscelate bene. Aggiungete il succo di limone, il sale e il pepe a piacere e mettete la zuppa in una grossa ciotola da portata.

In una piccola padella sciogliete il burro fino a che inizi a sfrigolare, rimuovete dal fuoco e incorporate la menta ed il pepe di Aleppo, se lo desiderate, e miscelate bene. Versate questo composto sopra la zuppa e servite.