

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di lenticchie

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Molise*

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



INGREDIENTI

500 g di lenticchie
200 g di pancetta fresca
400 g di pomodori freschi
½ cipolla.

PREPARAZIONE

1 Soffriggere in una padella la pancetta con olio e cipolla. Aggiungere i pomodori ed il sale lasciando cuocere per venti minuti.

Le lenticchie vengono lessate a parte con sedano e aglio. Una volta cotte condirle con il sugo.