

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di lenticchie

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Grecia*

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



INGREDIENTI

1/2kg di lenticchie
1 cipolla media tritata
8 spicchi d'aglio
1 tazza d'olio
4-5 cucchiaini di aceto
1 tazza di succo di pomodoro
5 foglie di lauro
sale
pepe

PREPARAZIONE

- 1** Pulite bene le lenticchie e lavatele. Mettetele nella casseruola e copritele di acqua, bollitele per 5 minuti e svotate il brodo. Rimettete le lenticchie nella casseruola con la cipolla, l'olio, il succo di pomodoro e l'aglio, aggiungete il lauro, l'aceto, il sale e il pepe. Versate dell'acqua a seconda della vostra preferenza (se volete la zuppa più liquida o più

densa) e lasciate bollire fino a che le lenticchie non siano abbastanza tenere.