

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di lenticchie

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Siria*

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



INGREDIENTI

2 tazze di lenticchie
sale
pepe nero
1 cucchiaio di burro dolce

PREPARAZIONE

- 1** Mondate e sciacquate le lenticchie in acqua, copritele, quindi, con 6 tazze d'acqua. Bollitele per 30 minuti, e quando diventeranno morbide, passatele in un colino schiacciandole con un cucchiaio di legno.
Con l'ausilio delle vostre mani, schiacciate nuovamente la purea di lenticchie fino a farla diventare molto morbida.
Aggiungete un po' d'acqua fredda e condite.
Rimettete il composto sul fuoco e bollite fino a che si sia addensato.
Portata il burro ad ebollizione in una casseruola separata, versateci il composto di

lenticchie.