

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di lenticchie Faki soupa

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 svuotate 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.