

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa di lenticchie

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Abruzzo](#)

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



## INGREDIENTI

200 g di lenticchie  
50 g di lardo  
olio extravergine d'oliva  
1 foglia d'alloro  
16 castagne arrostate  
timo  
basilico  
maggiorana  
8 fette sottili di pane casereccio  
salsa di pomodoro  
sale e pepe.

## PREPARAZIONE

- 1 Mettere a bagno in acqua fredda i fagioli secchi, i ceci e le lenticchie, lasciandoli ammorbire per almeno 24 ore, poi cuocerli fino a metà cottura in acqua poco salata. Pulire tutta la verdura (meno la cipolla, il pomodoro, l'aglio e il prezzemolo), salarla e

metterla a cuocere in una grande pentola. In un altro recipiente lessare insieme le carni di maiale e il prosciutto (salandoli e pepandoli), poi disossare quella con l'osso, fare a pezzetti la carne e metterla nuovamente nel brodo. Unire pure i fagioli, i ceci, le lenticchie e qualche fogliolina di maggiorana e mentuccia.

Preparare un battuto di lardo e prezzemolo e farlo rosolare in un tegame con la cipolla, l'aglio e il pomodoro fresco, il tutto ben tritato; mescolare il soffritto, versarlo poi nel brodo, quindi aggiungere tutte le altre verdure, ben scolate.

A cottura quasi ultimata assaggiare ed aggiustare di sale, poi mettervi la pasta, le fave e i piselli.

Servire il minestrone con abbondante formaggio grattugiato.