

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di lenticchie molisana

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.