

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di lenticchie rosse

LUOGO: [Europa](#) / [Turchia](#)

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



INGREDIENTI

- 1 ½ tazza di lenticchie rosse
- 8 tazze di brodo di carne
- 2 cipolle medie
- 2 cucchiai di burro
- ½ cucchiaio di farina
- 1 tazza di latte
- 3 tuorli
- 1 cucchiaio di sale
- ½ cucchiaino di pepe nero
- 6 fette di pane
- 2 cucchiai d'olio

PREPARAZIONE

- 1 Lavate le lenticchie. Mettetele nel brodo di carne e 1 tazza d'acqua. Cuocete per 35-40 minuti fino a che diventino tenere. Passatele in un setaccio.
Sciogliete il burro in un'altra casseruola. Aggiungete le cipolle e frigatele leggermente

per 7-8 minuti e aggiungete la farina.

Fate imbrunire per un altro minuto. Aggiungetele al brodo di carne con la purea di lenticchie. Aggiungete il sale e il pepe e lasciate sobbollire.

Sbattete i tuorli con il latte freddo, aggiungete questo composto alla zuppa bollente e miscelate bene. Spegnete il fuoco non appena inizia a bollire.

Servite con dadini di pane fritti nell'olio.