

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa di lenticchie

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Abruzzo*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

500 g lenticchie  
200 g pancetta affumicata  
1 cipolla  
sedano  
carota  
dado  
olio  
pepe.

## PREPARAZIONE

**1** Mettete a mollo le lenticchie almeno 12 ore prima.

Fate un soffritto con cipolla, sedano e carota, e aggiungete la pancetta affumicata tagliata a dadini. Aggiungete poi le lenticchie, l'acqua, 3 parti di acqua per una di lenticchie, e mezzo dado a testa.

Fate bollire a pressione per 5 minuti da quando fischia. Se invece usate lenticchie secche

calcolate 4-5 parti d'acqua e 15 minuti di cottura.

Condite con olio e pepe.