

PRIMI PIATTI

Pasta e lenticchie al pomodoro

di: *Antonella Vergari*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 40 min COSTO: basso



La pasta e lenticchie al pomodoro è un [primo piatto](#) casalingo gustoso e genuino, il classico comfort food da gustare nella stagione invernale, ben caldo e fumante. Ma c'è anche chi preferisce servire questo piatto a temperatura ambiente, così da farla diventare una pietanza a tutto tondo perfetta in ogni stagione, compresa quella estiva! Sarà una vera coccola per tutti i commensali, davvero irresistibile.

Scopri qui altri [primi piatti invernali](#):

[Pasta e lenticchie](#)

[Pasta lenticchie e menta](#)

[Fregola con lenticchie e zucchine](#)

[Lenticchie in umido con pancetta](#)

INGREDIENTI

DITALONI RIGATI 320 gr
LENTICCHIE PRELESSATE 450 gr
CAROTE 1
CIPOLLE 1
COSTE DI SEDANO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
BRODO VEGETALE 1 l
POMODORI SAN MARZANO oppure
ramati - 400 gr
SALE FINO

PREPARAZIONE

1 Per preparare la pasta e enticchie al pomodoro versare un giro generoso di olio evo sul fondo di un tegame o una padella dai bordi alti, e unire un trito di carota, sedano e cipolla, facendolo soffriggere dolcemente fino a imbiondire la cipolla.

Sfumare con un mestolo di brodo vegetale, aggiungere i pomodori tagliati a cubotti e mescolare.





2 Lasciare cuocere il tutto per circa 10-15 minuti, almeno fino a quando i pomodori non risulteranno morbidi, schiacciandoli quindi molto bene con una forchetta.

Unire le lenticchie prelesate, mescolare e versare il restante brodo.





- 3 Portare a bollire il brodo mantenendo la fiamma medio bassa e tuffare i ditaloni rigati, terminando così la cottura della pasta e lenticchie al pomodoro, mescolando spesso.





CONSIGLIO

CONSERVAZIONE