

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa di lenticchie con patate

di: *Cookaround*

---

DOSI PER: 4 persone

---



Zuppa di lenticchie con : che ricetta fantastica questa!

Davvero gustosa, di quelle perfette quando il freddo si fa sentire. Una zuppa semplice, contadina, rustica e molto saporita. Si può preparare in anticipo e riscaldarla al momento opportuno. Anzi, fatta riposare un po' acquista molto sapore.

Provate questa nostra versione e vedrete che buona! Con questa zuppa di lenticchie metterete d'accordo tutti, grandi e piccoli perché è molto saporita e si presta benissimo ad essere portata a tavola in un giorno freddo.

Se amate poi questo tipo di proposte, provate anche queste altre ricette di zuppe rustiche e gustose:

[zuppa valpellesa](#)

[zuppa di lenticchie e patate](#)

[zuppa di lenticchie e friarielli](#)

## INGREDIENTI

LENTICCHIE 300 gr

PATATE 300 gr

COSTA DI SEDANO 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PASSATA DI POMODORO 500 ml

PREZZEMOLO 1 ciuffo

PEPERONCINO facoltativo - 1

ACQUA

## PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la zuppa di lenticchie con patate, per prima cosa versate un'abbondante giro d'olio extravergine d'oliva in una casseruola, dopodichè profumate l'olio con uno spicchio d'aglio schiacciato o diviso in quattro parti, come preferite.





**2** Eliminate i filamenti esterni dalla costa di sedano e, riducetela a pezzetti.



**3** Aggiungete la costa di sedano spezzettata nella padella con l'olio e l'aglio, aromatizzate il tutto, se gradite con del peperoncino e, lasciate soffriggere per qualche minuto.



4 Pelate e riducete a dadini le patate e, aggiungete la dadolata di patate nella casseruola con il soffritto.





**5** Versate nella casseruola le lenticchie e unite anche la passata di pomodoro; per aiutare la cottura aggiungete anche poca acqua, aggiustate la zuppa con un pizzico di sale e portate a cottura il tutto, ricordatevi di mescolare la zuppa di tanto in tanto, in maniera tale da non farla attaccare.





6 Preparete un trito con il prezzemolo fresco e, una volta raggiunto il grado di cottura desiderato, servite la zuppa di lenticchie con patate, bella calda con una spolverata di prezzemolo tritato

