

ZUPPE E MINESTRE

Ads shorba (zuppa araba di lenticchie rosse e succo di limone)

di: *L'Araba Felice*

LUOGO: *Asia / Arabia Saudita*

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



Se amate provare i piatti internazionali e siete spinti spesso dalla curiosità di scoprire nuovi abbinamenti e nuovi sapori, la Ads shorba (zuppa araba di lenticchie rosse e succo di limone) è una ricetta che dovete assolutamente provare. Si tratta di un piatto molto saporito che si presta benissimo in tutte le stagioni perché pur essendo una zuppa contiene in sé il limone che la rinfresca parecchio. La ricetta è davvero semplice e questo piatto risulta decisamente delizioso e per nulla banale. Provate questa ricetta e vedrete che vi piacerà sin dal primo assaggio! Questa zuppa è davvero molto

interessante e risulta un comfort food perfetto per chi vuole preparare una cena deliziosa nei primi giorni di autunno magari, anche se avendo al suo interno in limone ha anche in sé un'ottima punta di freschezza che non guasta mai! Provatela e se amate questo genere di piatti vi invitiamo a realizzare anche questa di [cicerchie](#), buonissima!

INGREDIENTI

LENTICCHIE ROSSE decorticate - 350 gr
CIPOLLA 1
SPICCHI DI AGLIO 3
CAROTA 1
FARINA 2 cucchiaini da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6 cucchiaini da tavola
SEMI DI CUMINO ½ cucchiaini da tè
SUCCO DI LIMONE 1
SALE
PEPE
ACQUA 1500 ml

PREPARAZIONE

- 1 Se siete curiosi di provare questa particolare ricetta araba Ads shorba (zuppa araba di lenticchie rosse e succo di limone) procedete nella seguente maniera: per prima cosa spuntate e pelate la carota, poi riducetela a pezzettini e trasferitela all'interno di una capace casseruola.





- 2 Spuntate e pulite anche una cipolla, tritatela finemente al coltello e trasferite il trito nella casseruola con la carota.



3 Tritate finemente tre spicchi d'aglio e, aggiungete anch'essi nella casseruola, insieme alle

altre verdure.



- 4 Quindi aggiungete nella casseruola insieme alle verdure, le lenticchie. Ricoprite completamente il tutto con l'acqua e accendete il fuoco.



- 5 Coprite la casseruola con un coperchio e lasciate cuocere la zuppa, inizialmente per circa 20-30 minuti, mescolate di tanto in tanto e controllate che non si asciughi troppo, nel caso aggiungete alla zuppa, pochissima acqua un pò per volta.



6 Nel frattempo raccogliete in una ciotola la farina, aggiungete alla farina una parte di olio extravergine d'oliva e iniziate ad amalgamare i due ingredienti. Unite al composto di farina e olio, i semi di cumino, poi incorporate al composto il resto dell'olio.





7 Aggiustate il composto con un pizzico di sale e una macinata di pepe e continuate a lavorare bene.



- 8 Aggiungete il composto di farina alla zuppa, aggiustate se necessario con una leggera salatina e continuate la cottura a fuoco medio a casseruola coperta, fino a quando le lenticchie risulteranno completamente disfatte in una crema.



- 9 Spremete un limone e quando le lenticchie si saranno completamente disfatte, aggiungete il succo di limone alla zuppa, quindi proseguite la cottura senza coperchio per circa un paio di minuti.





10 Ads shorba (zuppa araba di lenticchie rosse e succo di limone) è pronta per essere servita e gustata. Prima di servire decorate il piatto con qualche fetta di limone.



