

ZUPPE E MINESTRE

Gnocchetti in crema di lenticchie

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 50 g di lenticchie
- 1 cucchiaino abbondante di curry
- 2 - 3 rametti di rosmarino
- 1 dado vegetale biologico
- 750 g di acqua
- gnocchetti sardi di semola di grano duro.

PREPARAZIONE

- 1 Soffriggere carota e sedano per 5 - 6 minuti.



2 Aggiungere le lenticchie e continuare a soffriggere per altri 2 - 3 minuti, poi aggiungere l'acqua, il dado, il curry e il rosmarino.





3 Cuocere 40 minuti, poi frullare il tutto che deve risultare molto liquido.



4 Rimettere al fuoco la purea liquida di lenticchie. In un'altra pentola bollire dell'acqua e cuocere a mezza cottura gli gnocchetti sardi. Scolare dall'acqua gli gnocchetti e ultimare la cottura nel brodo di lenticchie. Mescolare spesso perché la purea tende ad attaccarsi al fondo della pentola. Il brodo si deve restringere e diventare una crema.

