

ZUPPE E MINESTRE

# Minestra di porri e lenticchie

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **35 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

LENTICCHIE secche - 300 gr

PORRI 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PREZZEMOLO

## PREPARAZIONE

**1** Lavate e lessate le lenticchie per 30 minuti a fiamma dolce; salate a fine cottura. Pulite e affettate il porro.

In un pentolino stufate il porro con l'olio, lasciatelo cuocere per 10 minuti a fiamma moderata e aggiustate di sale.

Aggiungete le lenticchie cotte con un mestolo della loro acqua di cottura, fate riprendere

bollire e lasciate cuocere per ancora 5 minuti.



**2** Servite in tavola la minestra con una spolverata di prezzemolo tritato.