

ZUPPE E MINESTRE

Passato di lenticchie

di: *ropa55*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

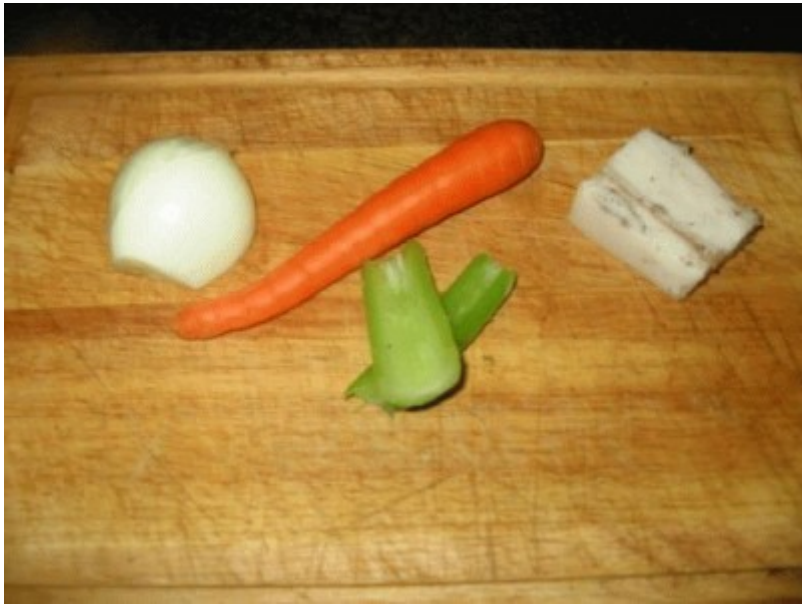


INGREDIENTI

- 300 g di lenticchie
- 1 carota
- 2 gambetti di sedano e 1\2 cipolla
- 30 g di lardo
- sale e pepe nero q.b.
- un filo d'olio
- 8 -10 crostini di pane per commensale.

PREPARAZIONE

- 1** Prima cosa mettere a bagno le lenticchie per una mezz'oretta, in acqua tiepida.



- 2 Ricavare un bel battuto e metterlo a soffriggere in pentola con una generosa dose d'olio extravergine d'oliva.



3 Ora aggiungere le lenticchie far insaporire, quindi coprirle di brodo, meglio se di carne.





4 A fuoco basso, continuare la cottura per un'oretta, se la temperatura è giusta non si attaccherà nulla al fondo di coccio, tipo di pentola che per queste preparazioni risulta adattissimo.

Poi, quando le lenticchie risultano belle tenere, spegnere il fuoco e passare tutto al passaverdure per ottenere un crema abbastanza liquida.





5 Rimettere il passato in pentola.

Ora si possono prendere due strade diverse: cuocervi della pasta e condire con parmigiano o consumare il passato con un filo d'olio con crostini di pane casareccio.





NOTE