

ZUPPE E MINESTRE

# Vellutata di lenticchie e patate

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

LENTICCHIE ROSSE 500 gr

PATATE 2

CIPOLLE 1

CAROTE 1

ALLORO 1 foglia

BURRO 30 gr

POMODORI CILIEGINI 2

ZAFFERANO 1 bustina

SALE

PEPE NERO

In inverno in modo particolare si ha spesso bisogno di un piatto buono e salutare che possa rimettere in sesto dopo una giornata al freddo. La vellutata di lenticchie e patate è un piatto delicato ma dal profumo intenso, regalato dallo zafferano, tocco in più che ben si sposa con questi due ingredienti protagonisti. E' ottima servita fumante, da accompagnare con una generosa fetta di pane fresco, magari fatto in casa! Provate questa ricetta gustosa e vedrete che successo!

# PREPARAZIONE

- 1 Prendete una pentola colma d'acqua, aggiungete la carota, la cipolla, due pomodorini, le lenticchie, la foglia di alloro e le patate tagliate a dadini. Lasciate cuocere per circa 10 minuti dal momento in cui l'acqua inizia a bollire.





- 2 A questo punto eliminate la foglia di alloro, un po' di liquido di cottura e frullate ciò che rimane nella pentola con un frullatore ad immersione.



- 3 Ora aggiungete lo zafferano in polvere, il burro e mescolate bene. Lasciate cuocere per altri 10 minuti per farla addensare leggermente.



4 Servite la vellutata con pane tostato e un pizzico di sale.



