

ZUPPE E MINESTRE

Vellutata di lenticchie e scampi

di: *Agosto59*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

6 scampi congelati
lenticchie
1 carota
sedano
scalogno
olio extravergine d'oliva
aglio

PREPARAZIONE

1 Mettete a cuocere in abbondante acqua le lenticchie con la carota, il sedano e lo scalogno.



2 A cottura ultimata frullate con il minipimmer fino a ridurre in crema.



3 Fate soffriggere l'aglio e aggiungete gli scampi.

Dopo qualche minuto togliete la padella dl fuoco e sgusciate gli scampi.



- 4 Lasciate gli scampi da parte e fate cuocere a fuoco lento il sughetto con un mestolo di crema di lenticchie.



- 5 Aggiungete gli scampi e servite caldo.

