

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa di pollo e lenticchie

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *75 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 300 gr  
LENTICCHIE secche - 200 gr  
CROSTINI DI PANE  
SEDANO 1 costa  
CAROTE 2  
PORRI 1  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
ROSMARINO 1 rametto  
BRODO VEGETALE 2 l  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
PEPE NERO

## Preparazione

**1** In una casseruola fate soffriggere le verdure (sedano, carote e porro) tritate finemente con olio, aglio e rosmarino tritati.

Aggiungete, quindi, le lenticchie precedentemente lavate ed il petto di pollo; lasciate insaporire il tutto per un paio di minuti.



- 2** Aggiungete, quindi, il brodo e lasciate cuocere per un'ora a fiamma dolce; regolate di sale e pepe.



- 3** A cottura ultimata, prelevate il petto di pollo dalla casseruola e tagliatelo a striscioline.



4 Unite nuovamente il pollo, a stricoline, al brodo.



5 Servite la zuppa con dei crostini ed un filo d'olio a crudo.