Ricetta: **Zuppa di lenticchie**

Author: WWW.MISYA.INFO

Con l'arrivo del freddo, le zuppe e le minestre iniziano ad essere sempre più presenti nei miei menu. L'altro giorno mia mamma mi ha dato delle lenticchie già bollite ed io ne ho fatto una golosa zuppa per la cena mia e di mio marito, accompagnata dai crostini di pane caldo, la zuppa di lenticchie è diventata un piatto unico caldo e saporito. Se non avete le lenticchie già bollite, mettetele per mezzora in acqua e bicarbonato, quindi sciacquatele e poi mettetele in una pentola con acqua fredda e cuocetele per 1 ora. La ricetta di oggi arriva quasi ad ora di pranzo, chissà che non stuzzichi qualcuna di voi a prepararla subito, buon mercoledì amiche mie e alla prossima ricetta!

Ingredienti per 4 persone:
600 gr di lenticchie bollite
150 gr di pancetta
400 gr di pomodori pelati
1/2 cipolla
1 peperoncino
sale
olio

Tempo di preparazione: 10 min
Tempo di cottura: 20 min
Tempo totale: 30 min
Procedimento per preparare la zuppa di lenticchie

Tritate finemente la cipolla e fatela rosolate in un tegame con un paio di cucchiai d'olio. Aggiungere ora la pancetta tagliata a dadini ed un peperoncino e fate cuocete un paio di minuti

Aggiungere i pomodori pelati e cuocete a fuoco moderato per una decina di minuti

Aggiungere ora le lenticchie bollite in precedenza, aggiustare di sale e cuocere una decina di minuti ancora.

Servite la zuppa di lenticchie con dei crostini di pane abbrustoliti

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO