

Zuppa di lenticchie

INGREDIENTI:

300 gr di lenticchie (io uso quelle del Castelluccio o Colfiorito),
1 carota,
1 cipolla piccola,
1 costa di sedano,
1 spicchio d'aglio piccolo,
3 cucchiaini di passata di pomodoro,
peperoncino qb,
sale,
1 pezzetto di gambuccio di prosciutto,
olio evo qb.

Pulire il sedano, la carota, la cipolla e lo spicchio d'aglio e tritarli finissimi (anche con un robot da cucina se volete).

Rosolare il soffritto con 2 cucchiaini d'olio e un po' di peperoncino per 5'.

Sciacquare le lenticchie sotto l'acqua fredda e aggiungerle al soffritto insieme al pomodoro e al gambuccio tagliato a cubetti e far insaporire un po'.

Coprire con acqua calda, salare, far riprendere il bollore e cuocere fino a quando le lenticchie saranno morbide ma non disfatte.

Servire calde con un po' di olio a crudo.