



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Zuppa di lenticchie



4 Persone

minestre Categoria

media Difficoltà

1 ora + 12 ore di ammollo Tempo

Attrezzatura : **due pentole**

Ingredienti

- 500 gr di lenticchie
- 200 gr di pancetta affumicata
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- 1 carota
- brodo vegetale
- olio
- pepe
- sale

Preparazione Zuppa di lenticchie

Passo 1.

Preparate un trito con cipolla, sedano carota.

Passo 2.

Tagliate la pancetta a dadini.

Passo 3.

Fate un soffritto con il trito e la pancetta.

Passo 4.

Aggiungete le lenticchie, l'acqua e del brodo granulare.

Passo 5.

Fate cuocere per circa 20 minuti.

Passo 6.

Salate e pepate a piacere.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)