



RICETTA: ZUPPA DI LENTICCHIE



Portata: Primi piatti

Olio Bertolli: Originale

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 10 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di lenticchie
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 foglia di alloro
- 6 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI ORIGINALE
- sale e pepe
- peperoncino

Olio consigliato:



Originale

Preparazione:



Per accorciare i tempi di realizzazione di questa ricetta, ti consiglio di usare la pentola a pressione. Metti le lenticchie in pentola con la costa di sedano e la foglia d'alloro (1). Calcola circa venti minuti dall'inizio del fischio della pentola (in pentola normale fai cuocere 1h e 15 dal bollore dell'acqua). Tieni da parte un mestolo d'acqua di cottura che ti servirà in seguito (2). Scola le lenticchie, passale usando un mixer o un passaverdura per ridurle in crema (3).



Trita la cipolla (4), soffriggila con olio e unisci il peperoncino (5). Aggiungi la crema di lenticchie e l'acqua di cottura per evitare che si addensi troppo (6). Spegni e aggiusta di sale. La tua zuppa è pronta: servila calda, con un filo d'olio extravergine BERTOLLI ORIGINALE a crudo in ogni piatto.