

MINESTRA DI LENTICCHIE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di lenticchie,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 spicchio di aglio,
- cubetti di pane fritto.

Tenete a bagno per due ore le lenticchie, togliete quelle che salgono a galla, passatele in una pentola, copritele con due litri di acqua fredda, aggiungete lo spicchio d'aglio e il sale.

Portate a bollore e cuocete lentamente per circa un'ora.

Servite la minestra di lenticchie su fondine singole, condite con un giro di olio e servite.