
MINESTRA DI LENTICCHIE E BIETOLE

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g di lenticchie,
- 1 kg di bietole,
- 150 g di pancetta,
- 1 pomodoro,
- brodo,
- crostini,
- formaggio parmigiano,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Rosolate i fagioli con la cipolla, aggiungete i pomodori spellati e tagliati a pezzi.

Fate rosolare a parte i gamberi in una padella con olio d'oliva extra-vergine, aglio e peperoncino e teneteli da parte.

Passate i fagioli al setaccio, se necessario aggiungete un po' di brodo, e unite i gamberi.

Decorate con foglie di basilico e qualche pallina di pasta reale.