

MINESTRA DI LENTICCHIE E CALAMARETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di lenticchie,
- 500 g di calamaretti,
- 250 g di erbe,
- 1 pizzico di peperoncino rosso,
- sale.

Tenete a bagno le lenticchie per alcune ore.

Pulite i calamaretti e tagliateli a pezzi piuttosto piccoli.

Coprite le lenticchie con un litro e mezzo d'acqua fredda, portate a ebollizione.

Unite i calamaretti, abbassate la fiamma e continuate la cottura a pentola coperta per un'ora.

A mezz'ora dal termine aggiungete le erbe lavate e tagliuzzate grossolanamente.

Regolate il sale.

Completate con un pizzico di peperoncino.