

---

# MINESTRA DI RISO E LENTICCHIE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di lenticchie tenute a bagno 12 ore,
- 200 g di riso,
- 60 g di pancetta affumicata,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 cipolla,
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro,
- 150 cl di brodo,
- 50 g di formaggio pecorino,
- 3 cucchiari di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Tritate finemente l'aglio, la cipolla e la pancetta.

Fate soffriggere il battuto nell'olio, dopodiché unitevi le lenticchie sgocciolate e lasciate insaporire.

Aggiungete il pomodoro diluito in 2 mestoli di brodo e cuocete per circa 45 minuti, unendo se occorre altro brodo.

Trascorso il tempo indicato, buttate il riso, bagnate con il brodo rimasto, regolate di sale, pepate e finite di cuocere mescolando di tanto in tanto.

Servite calda.