

LENTICCHIE E RISO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di riso,
- 350 g di lenticchie,
- 2 cucchiai di olio d'oliva,
- 1 cucchiaino di aglio sminuzzato,
- 500 g di passato di pomodoro,
- 150 g di acqua,
- alcuni cucchiai di aceto di vino,
- 1/2 cipolla affettata.

Lessare il riso a parte.

Far rinvenire le lenticchie in acqua tiepida e metterle in una pentola con abbondante acqua.

Portare a ebollizione.

Cuocere a fuoco dolce fino a che tutta l'acqua sia stata assorbita.

Aggiungere altra acqua, se le lenticchie non sono ancora ben cotte.

Preparate la salsa, facendo innanzi tutto dorare l'aglio nell'olio caldo.

Aggiungere il passato di pomodoro e cuocere per 10/15 minuti.

Unire l'acqua e l'aceto e portare a ebollizione.

Togliere subito dal fuoco e salare.

Affettare finemente la cipolla e farla soffriggere brevemente in poco olio caldo.

Servite disponendo nel piatto uno strato di lenticchie, uno di riso, un altro di lenticchie e uno di riso.

Versare a cucchiaiate cipolle e salsa.