

## RISO CON LENTICCHIE AL CURRY

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 150 g di lenticchie,
- 2 cucchiaini di curry,
- 35 g di burro,
- sale.

Lessate le lenticchie per 30 minuti in acqua salata, scolatele, (tenendo da parte mezzo litro d'acqua).

Mettete il riso in una pentola, versatevi l'acqua lasciata da parte, aggiungete curry e burro.

A cottura ultimata il riso deve aver assorbito il liquido.

Unite le lenticchie, mescolate e passatele sul piatto da portata.