

TORTIGLIONI CON LENTICCHIE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo tortiglioni,
- 100 g di lenticchie secche ammollate,
- 1 foglia di alloro,
- 1 carota,
- 1 cipolla piccola,
- 2 coste di sedano,
- 1 spicchio di aglio,
- 4 pomodori perini,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- pepe,
- sale.

Sciacquate le lenticchie ammollate e cuocetele con una foglia di alloro in poca acqua salata.

Tritate la carota, la cipolla, il sedano e l'aglio.

Sbollentate i pomodori per pelarli facilmente, eliminatene i semi e tagliatene a cubetti a polpa.

Fate scaldare l'olio in una casseruola e rosolatevi sedano, carote, cipolla ed aglio.

Lasciate insaporire una decina di minuti a fuoco basso.

Scolate le lenticchie dall'eventuale liquido di cottura residuo e versatele nel battuto di verdura.

Unite i cubetti di pomodoro e lasciate insaporire a fuoco molto basso mescolando ogni tanto.

Fate cuocere al dente i tortiglioni in abbondante acqua salata, scolateli, versateli in una zuppiera e conditeli con le lenticchie e pepe macinato al momento.