

ZUPPA DI PORRI E LENTICCHIE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di lenticchie già cotte,
- 1 porro,
- 3 fettine di pancetta,
- 8 fettine di pane al latte,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 pizzico di pepe bianco.

In una pentola fate appassire la pancetta tagliata a striscioline e insaporitevi per circa 10 minuti le lenticchie sgocciolate. Frullatene la metà.

In un tegame scaldate due cucchiaini d'olio e fatevi dorare leggermente prima la parte bianca del porro tagliata ad anellini sottili e poi le fettine di pane.

Suddividete le fettine di pane e i porri in quattro fondine singole, versatevi sopra il frullato e le lenticchie lasciate intere. Insaporite la zuppa con un pizzico di pepe bianco e servite.