

LENTI PER CECHI

Ingredienti per 2 persone:

- 3 tazze lenticchie
- 8 tazze acqua
- 4 cucchiaini olio d'oliva
- 2 cucchiaini formaggio parmigiano
- sale

Eliminare i sassolini che possono trovarsi nelle lenticchie, mettetele a bagno con l'acqua indicata per 8 ore. Praticamente il giorno dopo mettete in un tegame le lenticchie e l'acqua in cui erano a bagno, aggiungetevi un pizzico di sale grosso e fate cuocere per un'ora circa (meglio assaggiarle). Spegnete il fuoco unitevi l'olio ed il parmigiano e servite, questo è proprio un piatto dei nostri nonni.