

# LENTICCHIE E SPINACI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di lenticchie
- 100 g di spinaci
- 1 carota
- 1 cipollina
- 1 pezzetto sedano
- 1 spicchio aglio
- 2 cucchiai olio d'oliva
- 1/2 limone (succo)
- 150 cl brodo di dado
- sale
- pepe

Fate imbionire la cipolla finemente affettata con due cucchiai d'olio d'oliva.

Aggiungete carota e sedano tritati, mescolate; unite le lenticchie e gli spinaci spezzettati, fate insaporire e diluite con il brodo di dado.

Portate a bollore, poi riducete la fiamma e lasciate sobbollire fino a quando (2 ore e 1/2) la minestra assume una consistenza un pò densa.

Mescolate ogni tanto.

Salate e pepate.

Prima di portare a tavola aggiungete il succo di mezzo limone passato al colino.