

LENTICCHIE IN UMIDO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di lenticchie
- 1/2 bicchiere olio d'oliva
- carota
- sedano
- cipolla
- 4 pomodori
- pepe
- sale

Mettere le lenticchie in acqua tiepida e lasciarle a bagno 24 ore.

Scolarle e metterle in 1 casseruola, con 1 soffritto preparato con olio, cipolla, sedano e carota tritata.

Farle ben insaporire e unire i pomodori pelati, privati dei semi e tritati.

Salare e mettere un po' di pepe.

Far continuare la cottura per 15 minuti e coprirle d'acqua calda; continuando la cottura per 1 ora a fuoco moderato.

Al momento di servirle, il fondo di cottura deve risultare ristretto ed oleoso.