

PASSATO DI LENTICCHIE

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di lenticchie già ammollate
- 2 patate
- 1 carota
- 2 coste sedano
- 1 cucchiaio concentrato di pomodoro
- olio d'oliva
- 1 cipolla
- 2 dadi
- formaggio grana grattugiato
- sale
- pepe
- per servire:
- crostini di pane

Tritare carota, sedano e cipolla e farli appassire in olio per 10 minuti.

Unire le lenticchie e le patate a dadini, far insaporire poi aggiungere il concentrato di pomodoro e 150 cl d'acqua.

Unire i dadi, pepare e cuocere per 2 ore a fuoco basso.

A fine cottura frullare il tutto, regolare di sale e versare nelle scodelle.

Servire il passato con crostini di pane e grana grattugiato.