

PURÈ DI LENTICCHIE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di lenticchie
- 1 carota
- 1 costa sedano
- 20 cl panna
- 1 noce burro
- sale
- pepe bianco

Lessate le lenticchie come indicato, sgocciolatele e passatele al mulinetto.

Salatele.

Versate il passato in un tegame, ponete sul fuoco, aggiungete la panna e mescolate per amalgamare bene.

Appena il composto ha raggiunto la giusta consistenza, ritirate il recipiente, insaporite il purè con una noce di burro e, se piace, spolverizzate con un po' di pepe.