

TORTA SALATA DI LENTICCHIE

Ingredienti per 6 persone:

- 250 g. di lenticchie,
- 50 g. di funghi champignon,
- una cipolla rossa,
- una carota,
- un cuore di sedano,
- un piccolo cespo di radicchio di treviso,
- 1 uovo,
- 30 g. di parmigiano,
- timo secco,
- un cucchiaio di succo di limone,
- 2 foglie di alloro,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Lessate le lenticchie precedentemente messe a mollo per un giorno con una foglia di alloro fino a quando risultano morbide (circa 60 minuti).

Scaldate in una larga padella 2 cucchiai di olio, fatevi dorare la cipolla affettata, unite le altre verdure a pezzetti e il succo di limone.

Rosolate il tutto su fuoco medio per 10 minuti circa e, in ultimo unite anche le lenticchie.

Mettete il composto in una ciotola, lasciatelo intiepidire, quindi unite l'uovo, il parmigiano grattugiato, una presa di timo e regolate di sale.

Versate il tutto in una teglia rotonda rivestita di carta da forno e cuocete in forno a 180° per circa 35 minuti.

Servite la torta di lenticchie tiepida.