415. LENTICCHIE PASSATE PER CONTORNO

Questo si chiamerebbe alla francese purée di lenticchie; ma il Rigutini ci avverte che la vera parola italiana è passato, applicabile ad ogni specie di legumi, le patate inclusive. Dunque, per fare un passato, e non un presente, colle lenticchie, mettetele a cuocere nell'acqua con un pezzetto di burro e quando saranno cotte, ma non spappolate, passatele per istaccio. Fate un battutino di cipolla (poca però, perché non si deve sentire), prezzemolo, sedano e carota; mettetelo al fuoco con burro quanto basta e quando sarà ben rosolato, fermatelo con un ramaiuolo di brodo che può anche essere quello digrassato del coteghino. Colatelo e servitevi di quel sugo per dar sapore al passato, non dimenticando il sale ed il pepe ed avvertite che è bene resti sodo il più possibile.