

# KOSHARI

Ingredienti per 6 persone:

- 400 g di riso,
- 300 g di pasta tipo filini,
- 300 g di pasta tipo maccheroni piccoli,
- 200 g di ceci,
- 200 g di lenticchie,
- 200 g di sugo di pomodoro fresco,
- 2 cipolle grandi,
- 4 cucchiaini di farina,
- 2 uova,
- olio d'oliva,
- cipolla,
- aglio,
- peperoncino,
- sale,
- pepe.

Fate cuocere separatamente i ceci e le lenticchie finché saranno ben cotti ma non disfatti e poi scolateli.

Lessate separatamente anche la pasta filini, i maccheroni e il riso, scolateli e teneteli al caldo.

Impanate le cipolle tagliate ad anelli prima nelle uova leggermente sbattute e poi nella farina e quindi friggetele finché diventano dorate.

Disponete nei piatti il riso, la pasta filini, i maccheroni, i ceci e le lenticchie.

Cospargete il koshari con il sugo di pomodoro soffritto in olio con aglio, cipolla, peperoncino, sale e pepe, disponete le cipolle fritte intorno al piatto e servite il tutto ben caldo.