

---

# MINESTRA DI COSTE E LENTICCHIE

Ingredienti per 6 persone:

- 350 g di coste di bietola,
- 150 g di lenticchie,
- 100 g di riso,
- passato di pomodoro,
- 1 cipolla,
- 1 carota,
- 1 costa di sedano,
- 1 spicchio di aglio,
- 150 cl di brodo,
- formaggio grattugiato,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Tenete a bagno le lenticchie per qualche ora, eliminate quelle venute a galla, sciacquatele.

Mondate le coste, lavatele e sminuzzatele grossolanamente.

In un tegame scaldate tre cucchiaini d'olio, rosolatevi cipolla, aglio, sedano e carota finemente tritati.

Aggiungete le costine, mescolate e, dopo alcuni minuti, unite anche le lenticchie sgocciolate e due cucchiaini di passato di pomodoro.

Mescolate per far insaporire.

Versate il brodo caldo e quando bolle unite il riso.

Cuocete per un quarto d'ora.

Regolate moderatamente sale e pepe.

Passate nella zuppiera e servite la minestra calda con il formaggio grattugiato a parte e alcuni giri d'olio versato a filo.