

ZUPPA DI LENTICCHIE 3

Ingredienti per 4 persone:

- lenticchie,
- pancetta affumicata,
- cipolla,
- sedano,
- carota,
- dado,
- olio d'oliva,
- pepe.

Mettete a mollo le lenticchie almeno 12 ore prima.

Fate un soffritto con cipolla, sedano e carota, e aggiungete la pancetta affumicata tagliata a dadini.

Aggiungere poi le lenticchie, l'acqua, 3 parti di acqua per una di lenticchie, e mezzo dado a testa.

Fare bollire a pressione per 5 minuti da quando fischia.

Se invece usate lenticchie secche calcolate 15 minuti.

Servire e condire con olio e pepe.