
ZUPPA DI LENTICCHIE ALLE SPEZIE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di lenticchie,
- 3 cipolle,
- 2 spicchi di aglio,
- cumino in polvere,
- coriandolo fresco,
- poca curcuma,
- 50 cl di brodo vegetale,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- crostini di pane.

Mettere le lenticchie in acqua fredda, portare ad ebollizione e far cuocere 10 minuti.

Scolarle e tenere l'acqua. Rosolare in olio 2 cipolle tritate con aglio, cumino e curcuma; unire le lenticchie, il brodo e 1/2 l d'acqua di cottura; cuocere per 30 minuti, salare.

Passare una parte della zuppa.

A parte dorare in olio la cipolla rimasta, unirvi il coriandolo e incorporare alla zuppa.

Accompagnare con crostini.