

# ZUPPA DI PANE E LENTICCHIE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di lenticchie,
- 4 fette di pane raffermo,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 porro,
- 1 rametto di timo,
- 2 uova,
- 150 cl di brodo,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Tenete a bagno le lenticchie 2 ore.

Sgocciolatele, mettetele in una pentola con l'aglio, la parte bianca del porro tagliata ad anellini sottili e il timo.

Fate insaporire e salate.

Coprite con il brodo e cuocete per 2 ore aggiungendo acqua calda se occorre.

Passate le fette di pane nelle uova sbattute e salate, fatele dorare nell'olio.

Asciugatele su carta da cucina e disponetele sul fondo di zuppiere individuali.

Ricopritele con le lenticchie.

Spolverizzate con il pepe e condite con un giro d'olio.