

LENTICCHIE IN CONCHIGLIA

Ingredienti per 8-10 persone:

- 1 confezione di tartellette di pasta brisé a forma di conchiglie,
- 150 g di lenticchie gialle decorticate,
- 350 g di lenticchie tra rosse e verdi già fatte rinvenire in acqua,
- 1 cipolla,
- 1 costa di sedano,
- 1 carota,
- olio extravergine d'oliva,
- 2 cucchiaini di succo di limone,
- sale,
- pepe,
- zenzero in polvere,
- 20 g di pancetta affumicata.

Cuocete in poca acqua e sale le lenticchie decorticate; conditele con olio, succo di limone e poco zenzero. Lessate separatamente con acqua, sale e le verdure le altre lenticchie. Condite le verdi con poco olio d'oliva e pepe. Fate sciogliere a fuoco basso il grasso della pancetta e unite le lenticchie rosse, cuocete per 5 minuti. Riempite le conchigliette con le lenticchie e componete il piatto.