

CREMA DI LENTICCHIE

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g di lenticchie di Castelluccio,
- 1 cipolla,
- 40 cl di latte,
- 1 bustina di zafferano,
- 2 cucchiaini di farina,
- 2 foglie di alloro,
- olio d'oliva,
- noce moscata.

Ammollare per un'ora le lenticchie.

Scolarle e sciacquarle.

Rosolare la cipolla in olio con 2 foglie d'alloro, unire le lenticchie e cuocere a fuoco bassissimo per 10 minuti.

Versare 100 cl d'acqua, portare a ebollizione, salare e cuocere per 40 minuti.

A parte scaldare un po' d'olio, versarvi la farina, mescolare poi aggiungere il latte e far addensare.

Aggiungere sale, zafferano e noce moscata.

Togliere l'alloro dalle lenticchie, frullarle e condire con la salsa allo zafferano.