

## DITALINI INTEGRALI ALLE LENTICCHIE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di lenticchie di Colfiorito,
- 150 g di pasta tipo ditalini integrali,
- 1 spicchio di aglio,
- 1/2 cipolla,
- carota,
- sedano,
- rosmarino,
- semi di cumino,
- peperoncino,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- pomodoro,
- sale,
- pepe.

Mettere le lenticchie in acqua fredda con aglio, cipolla, carota, sedano, cumino e cuocerle a fuoco moderato per circa 1 ora; salare verso la fine.

Cuocervi dentro la pasta e a parte soffriggere leggermente olio, rosmarino, aglio, peperoncino; unirvi il pomodoro.

Passarlo nelle lenticchie.

Rifinire con olio a crudo e pepe.