

Zuppa di lenticchie alla umbra

Buon Anno



 Per 4

Ingredienti

300 g Lenticchie di Colfiorito
1 piccola carota
¼ di cipolla bianca
1 piccolo gambo di sedano
1 rametto di salvia
8 cucchiaini di passata di pomodoro
sale
olio extra vergine di oliva

Procedimento

Lavare bene le lenticchie, metterle in una pentola ricoperte d'acqua fredda e fate cuocere per circa 30 minuti da quando cominciano a bollire.

Nel frattempo fare soffriggere in un po' d'olio extra vergine di oliva, la cipolla, la carota e il sedano sminuzzati. Aggiungere la passata di pomodoro e continuare la cottura per qualche minuto. Una volta cotte le lenticchie, togliere eventualmente l'acqua in eccesso e aggiungere a queste ultime il sughetto, un bel rametto di salvia e il sale. Fate insaporire il tutto per ancora 20 o 30 minuti prima di servire con salsicce e/o cotechino.