

CHIFFERINI ALLE LENTICCHIE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- aglio
- sale
- burro (q.b.)
- 3 cipolle
- concentrato di pomodoro (un cucchiaino)
- lenticchie secche (300g)
- Parmigiano Reggiano
- chifferini (400g)

Come si prepara

Affettate finemente le cipolle e tritate uno spicchio di aglio. Versateli in un tegame, unendo il burro e quattro cucchiari di olio.

Lasciate appassire le cipolle per 15 minuti, a fiamma bassissima, a recipiente coperto, mescolando ogni tanto.

Aggiungete le lenticchie, preventivamente tenute a bagno nell'acqua fredda per 12 ore.

Date colore e sapore aggiungendo un cucchiaino di concentrato di pomodoro. Proseguite la cottura per circa 20 minuti, aggiungendo acqua calda, se il composto si dovesse asciugare troppo.

Intanto avrete messo a bollire l'acqua, salatela e versatevi i chifferini.

Scolateli, versateli in una ciotola di terracotta calda e conditeli con le lenticchie.

Servite subito, accompagnando con il formaggio grattugiato.

Difficoltà: 2

Tags

verdure, vegetariana, zuppe, pasta corta, minestre, Chifferini alle lenticchie



