

Ricetta pasta e lenticchie

Ricetta pasta e lenticchie, preparazione:

1. Mondare il sedano, la carota e la cipolla e tagliarli a brunoise o tritarli
2. Porre una casseruola sul fuoco con i 2/3 dell'olio, il grasso di prosciutto e il composto di sedano, carote e cipolle.
3. Fare appassire il fondo aromatico a fiamma dolce, unire la concassè di pomodoro (o i pomodori pelati schiacciati) e lasciar cuocere per 2-3'.
4. Aggiungere le lenticchie in precedenza lavate e scolate, le erbe aromatiche e lasciare insaporire qualche minuto.
5. Coprire la preparazione con il brodo vegetale caldo e cuocere a fiamma moderata fino a quando le lenticchie saranno quasi cotte.
6. Eliminare le erbe aromatiche, aggiustare di sale ed unire la pasta.
7. Cuocere la pasta e lenticchie mescolando spesso. Man mano che la preparazione cuoce aggiungere altro fondo vegetale, tanto quanto necessario a dare alla minestra la brodità che si desidera.
8. Quando la pasta è molto al dente, spegnere il fuoco ed aggiustare la preparazione con sale e pepe di mulinello.
9. Terminare con il restante olio ex. v. di oliva, coprire con un coperchio e lasciare riposare per ca 2' in modo che i sapori si uniformino e si ultimino la cottura.

Consigli per la ricetta pasta e lenticchie

- a) Se si utilizzano delle lenticchie "vecchie", occorre metterle a bagno in abbondante acqua fredda almeno 2 ore prima della cottura affinché si reidratino.
- b) Se si desidera una pasta e lenticchie molto cremosa è possibile frullare una parte delle lenticchie.
- c) È possibile sostituire il grasso di prosciutto con pancetta o lardo

Ricetta pasta e lenticchie di A. Solillo