

# Zuppa di lenticchie

## Ingredienti

(x 4 persone)

320 g di LENTICCHIE

5/6 cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva

½ cipolla

1 carote

Sedano

Passata di pomodoro

Sale e pepe

## Preparazione

Sciacquare le lenticchie e metterle in una casseruola con abbondante acqua fredda, portarle ad ebollizione e far cuocerle per circa 20 minuti. Tritare finemente cipolla, carota e sedano e far soffriggere nell'olio extra vergine d'oliva. Unire il pomodoro, il sale e il pepe. Dopo qualche minuto aggiungere le lenticchie bollite e proseguire la cottura per circa mezz'ora o comunque fino a quando non risulteranno ben cotte.

Servire la zuppa con pane tostato a cubetti.

