Pomì
O Così. O Pomì.

Zuppa di lenticchie al pomodoro

Tempo di preparazione: 90 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Acqua: 2 lt
- Carote: 2
- Cipolla: 1
- Costa di sedano (o prezzemolo): 1
- Lenticchie: 250 g
- Patata: 1
- Spezie (io pepe): A piacere

Preparazione

Le **lenticchie al pomodoro** sono un piatto semplice e veloce, perfetto per accompagnare piatti a base di carne.

Mettete le lenticchie a mollo in acqua fredda per almeno 12 ore, io le metto a bagno sempre la sera prima e le lascio in acqua per tutta la notte per poi cuocere la zuppa di lenticchie al mattino.

Scolate quindi le lenticchie e aggiungete la patata sbucciata e tagliata a cubetti, la cipolla tritata finemente, le carote, il sedano (o prezzemolo) e mettete tutti gli ingredienti in una pentola capiente.

Unite la ***polpa di pomodoro bio Pomì*** e aggiungete l'acqua a temperatura ambiente. Coprite la pentola con il coperchio, accendete la fiamma e lasciate cuocere la zuppa di lenticchie per almeno un'ora. Vi consiglio di controllare spesso che la zuppa di lenticchie al pomodoro non si asciughi troppo, in questo caso aggiungete ancora acqua.

Se preferite, potete anche insaporire la zuppa di lenticchie al pomodoro mettendo un dado vegetale. A cottura ultimata, salate la zuppa di lenticchie al sugo ed insaporitela con le spezie che preferite, io metto sempre del pepe. Unite l'olio a crudo, rigorosamente extra vergine di oliva.

For this recipe we used:

Polpa di Pomodoro Biologica 400 g