

Pasta e lenticchie



Ingredienti per 4 persone:

- 350 grammi di pasta mista
- 250 grammi di lenticchie
- 1 cipolla • 2 pomodori pelati
- Aglio • Sale
- olio extravergine d'oliva (Mediterranea)

PROCEDIMENTO:

1. *Mettere a bagno le lenticchie per circa mezz'ora in acqua tiepida e un pizzico di sale.*
2. *Fatele gocciolare e poi cuocetele in un soffritto di aglio, cipolla finemente tagliati e infine aggiungere i pomodori pelati.*
3. *Aggiungere le lenticchie e un po' d'acqua, quindi proseguire nella cottura per almeno mezz'ora.*
4. *Portare le lenticchie a cottura fino a quando si disfano schiacciandoli tra pollice ed indice.*
5. *Lessate la pasta in una pentola a parte e passatela nella padella finché non si insaporisce.*