

Minestra di lenticchie e ditalini

Pochi ingredienti, poco lavoro, solo un po' di pazienza! Ed ecco in tavola una pentola di minestra che scalda il cuore.

Ingredienti per 4 persone

200 g di lenticchie	meglio se quelle certificate di Castelluccio, ma naturalmente vanno bene anche altre! Sciacquare brevemente le lenticchie e metterle sul fuoco con acqua
1 foglia di alloro	aggiungere tutto fin dall'inizio
2 spicchi d'aglio interi	
sale	
un po' di peperoncino	
un po' di brodo vegetale	far sobbollire per circa 30 minuti
200 g di ditalini	quando le lenticchie sono quasi cotte, aggiungere o un altro formato di pasta, il più piccolo possibile, e cuocere secondo le indicazioni sulla confezione. Ora serve altra acqua: la pasta assorbe molto!
sale	Regolare di e unire
3 cucchiaini di pecorino grattugiato fine	mescolando.

La densità della minestra è una questione di gusti: si regola con la quantità d'acqua che si aggiunge.

A tavola, completate con un filo del miglior olio d'oliva, quello dal gusto più deciso!

Avevo già letto più volte di questa minestra di lenticchie (l'idea viene da Splendido e da altri). Alla fine la curiosità ha avuto la meglio e mi sono procurata le lenticchie originali di Castelluccio e i ditalini. Un successone!

Podere Riparbella
Agriturismo ecologico
Agricoltura biologica
58024 Massa Marittima, Italia
T +39 0566 91 55 57
www.riparbella.com



IL CONSIGLIO DI VERONICA

Volendo, la minestra si può arricchire con una cipolla tritata, dadini di pancetta rosolati, carota, sedano e perfino pomodoro. Ma è semplicemente favolosa anche così, al naturale.