



Zuppa di lenticchie - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

primo piatto - lenticchie - minestra

la zuppa invece è molto semplice si fa un soffritto con cipolla e carota tagliate grossolanamente poi si aggiungono le lenticchie (90g per 4 bastano) e 1 litro d'acqua si cuoce il tutto a fuoco lento per 1 h

le palline per la zuppa sono tipo pasta chou (ho preso la ricetta dal libro del Giornale)

Si mettono 125 g d'acqua in una pentola con 25 g burro si scalda il tutto poi quando è caldo si aggiunge tutta la farina (75g) e si mescola bene finchè il composto si stacca dal bordo ...poi lo si mette in una ciotola e si aggiungono 2 uova si mescola bene e si fanno tante palline piccole colla sacca da pasticceria si cuociono in forno a 220 per 10/12 primi

