



Vellutata di Castagne e Lenticchie

Ingredienti

300 gr castagne congelate o semi bollite

200 gr di lenticchie

2 cipolle medie

2 spicchi di aglio

1 gambo di sedano

1 carota

4 foglie di alloro

2/3 rametti di timo

olio qb.

2 dadi di carne

Ho la fortuna di vivere vicino ai boschi, così in autunno posso raccogliere abbastanza castagne; dopo averle bollite e sbucciate le congelo per fare le zuppe. Questa che vi propongo mi piace in modo particolare.

Preparo il brodo con 1,5 l di acqua due dadi e i rametti di timo legati con le foglie di alloro.

Scaldo l'olio nella pentola a pressione e soffrigo tutti gli aromi dopo averli tritati grossolanamente; dopo 5 minuti aggiungo le lenticchie ben lavate e lasciate in ammollo per 30 minuti, aggiungo le castagne e il brodo bollente. Copro e dal momento del fischio calcolo 20 minuti.

Scoperchio, se è il caso aggiungo o tolgo del brodo prima di frullare con il minipimer, dopo aver tolto il mazzetto degli aromi.