



## Vellutata di lenticchie rosse decorticate

### **Ingredienti**

250 g di lenticchie rosse decorticate

una patata grande

una cipolla

una carota

qualche pomodorino

un dado vegetale

sale q.b.

olio extra vergine di oliva q.b.

prezzemolo a piacere

Per scaldarsi la sera d'inverno.

Lavare le lenticchie sotto l'acqua corrente. Affettare le cipolle, ridurre in cubetti tutte le verdure.



Mettere le verdure tranne le patate con due o tre giri d'olio in un tegame e soffriggere qualche minuto.



Aggiungere le patate e cuocere ancora qualche minuto.



Unire le lenticchie, tostare qualche minuto, quindi aggiungere un paio di litri di acqua calda e il dado.



Cuocere una mezz'ora a fuoco medio basso. Se necessario aggiungere altra acqua. A cottura ultimata frullare direttamente nella pentola, io ho usato il frullatore a immersione. Aggiustare di sale e buon appetito.