

Ragù di lenticchie

FACILE · SALATO · TUTTO L'ANNO · INTERMEDIA

45 min · 4 porzioni

PORZIONI 4

Ingredienti

Carota	1
Cipolla	0,5
Lenticchie	1 barattolo
Passata	
Pepe	q.b.
Rosmarino	q.b.
Sale	q.b.

Preparazione

1. Tagliare a cubetti piccoli carota e cipolla.
2. Mettere in una pentola con un giro di olio i cubetti di verdura con il rosmarino, sale e pepe e far soffriggere per 10 minuti a fuoco medio mescolando di tanto in tanto.
3. Aggiungere un bicchiere d'acqua e lasciar andare con il coperchio per 5. Ripetere e lasciare ancora 5 minuti.
4. Aggiungere le lenticchie, la passata di pomodoro e un bicchiere d'acqua. Lasciar cuocere con il coperchio per 15 minuti controllando e mescolando una volta.
5. Una volta passato questo tempo valutare se si vuole asciugare il sugo di più se no spegnere il fuoco.

- Aggiungere del peperoncino alla fine se piace.