LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Minestra di lenticchie con la zucca
Con i primi freddi.....qualcosa di caldo .....ci fa piacere !!!!!!



Difficoltà
facile

Quantità
4 persone

Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Lenticchie - 300 g
- olio - q.b.
- cipolla - 1
- prezzemolo - 6 belle foglie
- zucca - 300 g
- pelati passati - 500 g
- carote - 3
- sedano - 1 foglia
- patata - 1 grande
- dado - 1
- acqua - q.b.
- sale - q.b.
- una manciata di pasta piccola

Preparazione

Nel fondo della pentola (se volete usate quella a pressione) mettete un bel giro d'olio e vi versate il sedano, la carota, la cipolla e il prezzemolo e fate leggermente dorare. Versate i pelati e fate andare qualche minuto. Tagliate le altre verdure a piccoli pezzetti, anche con il robot, e le aggiungete nella pentola. Lavate le lenticchie, senza metterle a bagno, e le versate. Ricoprite il tutto con dell'acqua, superando le verdure di almeno 2 dita. Se vi piacciono più liquide aggiungete più acqua. Infine mettete il dado e un cucchiaino di sale. Fate cuocere per circa 20 minuti dal fischio, se usate la pentola a pressione. Se invece, usate la pentola tradizionale vi servirà almeno un'oretta!!! Quando le lenticchie sono cotte e la pentola non fischia più, aprite e versate una manciata di pasta piccola e qualche spaghetto spezzato. Richiudete subito la pentola senza accendere il fuoco. La pasta cuocerà con il calore della minestra! Ma non scuocerà! Se avete fretta, allora accendete pure il fornello e fate cuocere la pasta al dente!