



Zuppa di lenticchie al profumo di cumino per cenone di Capodanno

- Pulisci sedano, cipolla e carota (raschia quest'ultima) e trita il tutto. Ottieni ? di scorza gialla dal limone, poi mixa la scorza assieme alle verdure.
- Trita il prosciutto. Porta il tutto in una casseruola e fai soffriggere con semi di cumino, 3 cucchiari d'olio e foglia d'alloro, fino a che le verdure non diventano morbide e dorate. Unisci al tutto le lenticchie, dopo averle lavate e scolate.
- Aggiungi del brodo caldo, poi lascia cuocere per un'ora a fiamma moderata, assicurandoti di mescolare regolarmente ed eventualmente aggiungere altro brodo. Alla fine dell'ora, aggiungi il sale.
- Prima di servire, condisci la zuppa di lenticchie con un po' di succo di limone, pepe e olio crudo.

Buon appetito...



[Read More](#)
