
61. ZUPPA DI LENTICCHIE

Autore: Pellegrino Artusi



Tratta da: "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene"

Tags:

- [Giacalone](#)
- [Pino Scalici](#)

Nessuna descrizione

Preparazione

Se Esaù vendé la primogenitura per un piatto di lenticchie, bisogna dire che il loro uso, come alimento, è antichissimo, e che egli o n'era ghiotto all'eccesso o soffriva di bulimia. A me sembra che il sapore delle lenticchie sia più delicato di quello de' fagioli in genere, e che, quanto a minaccia di *bombardite*, esse sieno meno pericolose dei fagioli comuni ed eguali a quelli dall'occhio.

Questa zuppa potete farla nella stessa guisa della zuppa di fagioli; però la broda delle lenticchie e dei fagioli dall'occhio si presta bene anche per una minestra di riso, che si prepara e si condisce nello stesso modo; soltanto bisogna tener la broda più sciolta perché il riso ne tira molta. Per regolarvi meglio circa alla densità, aspettate che il riso sia cotto per aggiungere nella broda la quantità che occorre di lenticchie passate.

Tags:

- [Giacalone](#)

-
- [Pino Scalici](#)
-

Note

Nessuna descrizione

Tempo di preparazione	5 min	Difficoltà	Molto Facile
Porzioni	1 porzione	Spesa	
Nazione/Regione		Costo per porzione	

