



# PUREA DI LENTICCHIE

## INGREDIENTI

500 g. di lenticchie verdi

1 mazzetto di odori ( prezzemolo, salvia, rosmarino, timo, basilico )

3 cucchiaini di buon olio d'oliva

Zafferano

6 cucchiaini di Parmigiano appena grattugiato

4 uova sbattute

Sale

## PROCEDIMENTO

Cuocere le lenticchie a fuoco lento in una quantità d'acqua pari a quattro volte il loro volume, insieme all'olio, allo zafferano e agli odori. Se rimane molta acqua, scolare, altrimenti passare al setaccio o schiacciare col pestello. Mescolare le uova sbattute ed il formaggio. Scaldare nuovamente le lenticchie e togliere dal fuoco. Aggiungere al composto le uova ed il formaggio e mescolare bene. Si otterrà un bel purè sodo e vellutato, di sapore deciso.