

ZUPPA SPEZIATA DI LENTICCHIE SALSICCIA E BROCCOLI

La zuppa speziata di lenticchie salsiccia e broccoli è l'ideale per queste fredde serate invernali. I sapori si abbinano molto bene, il gusto è ricco e corposo!! Tante idee per ottime e creative zuppe sul nuovo numero di Taste&More, cliccate sulla pagina in fondo al post!!!



ZUPPA SPEZIATA DI LENTICCHIE

SALSICCIA E BROCCOLI



▪ Ingredienti

- 2 carote
- 1 cuore di sedano
- 2 scalogni
- 30 pomodorini ciliegino
- 400 g di passata di pomodoro
- 2 lt di brodo vegetale
- 250 g di salsiccia fresca di suino
- 180 g di [lenticchie piccole Melandri Gaudenzio](http://www.melandrigaudenzio.com/tipo-prodotto.aspx?id=17)
- 300 g di broccoli al netto
- peperoncino a piacere
- 2 cucchiaini di curcuma in polvere
- 2 cucchiaini di coriandolo in polvere
- olio extravergine d'oliva
- prezzemolo a piacere

1. Preparazione

2. Mondate e lavate carota, sedano e scalogni, tritate grossolanamente la cipolla e a dadini le altre verdure. In una casseruola fate rosolare il trito con un filo d'olio extravergine d'oliva. Unite la salsiccia a pezzetti e fatela cuocere qualche minuto. Aggiungete i pomodorini lavati e tagliati in 4 spicchi, il peperoncino e le spezie. Allungate con la passata di

pomodoro ed il brodo, fate cuocere 30 minuti ed unite le lenticchie lavate e scolate. Cuocete 15 minuti ed unite le cimette dei broccoli o i broccoli tagliati in piccoli pezzi. Proseguite la cottura per 10 minuti, completate con un filo di olio extravergine d'oliva e prezzemolo tritato a piacere, servite subito.







Lambello di Venere

