

Zuppa di lenticchie al curry

Autore: brandmade brandmade

Data: 09 Ottobre 2015



Ecco una **ricetta di una zuppa di lenticchie al curry**, delicata e gustosa che vi farà amare ancora di più l'autunno.

Ricetta

Per cuocere le lenticchie mettetele a bagno la sera prima per almeno 12 ore, Al mattino seguente, scolatele e mettetele in una grossa pentola a bollori con acqua e gli spicchi di aglio.

1. Cuocete i legumi a fiamma media
2. Non appena le lenticchie saranno arrivate a bollore, eliminate con il cucchiaino la schiuma che via via si creerà sulla superficie dell'acqua
3. Ora coprite e fate cuocere per un'ora almeno o fino a quando non vi sembrerà che i legumi siano cotti bene e non abbiano durezza
4. Lasciate raffreddare una mezz'oretta
5. Ora eliminate l'aglio e versate nella minestra il curry, facendo cuocere per 5-10 minuti
6. Servite con crostini di pane abbrustoliti.

POTREBBE INTERESSARTI:

[Lenticchie: come fare le polpette](#)

[Vellutata di zucchine arricchita](#)

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/ricette/zuppa-di-lenticchie-al-curry/>

Generato il 17/04/2025