



## Lenticchie piccanti

[Del 07/04/2007 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Legumi](#)]

**Ingredienti:** 4 persone: 300 g di lenticchie piccole, 50 g di spinaci, 1 cipolla, aglio, peperoncino, 2 cucchiaini di pomodoro ristretto, sale.

Lasciare le lenticchie a bagno in acqua fredda per 1 ora; cuocerle in pentola con acqua fino a coprirle ed aggiungere sale quanto basta; in un pentolino senz'acqua lessare gli spinaci sciacquati e senza sgocciolarli; in una padella soffriggere in olio la cipolla e l'aglio tritati ed il peperoncino; togliere il peperoncino ed aggiungere nella padella gli spinaci e lasciare evaporare la loro acqua; aggiungere le lenticchie, il pomodoro, ½ bicchiere d'acqua e regolare il sale. Appena evaporata l'acqua, servire caldo.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]