



Cestino di lenticchie

[Del 04/12/2003 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Legumi](#)]

Ingredienti: 500 Kg di lenticchie già lessate sgocciolate e salate, 400 gr di pomodori pelati, 300 gr di carote, 300 gr di zucchine, farina, due cucchiari di parmigiano grattugiato, brodo, zucca, burro, 3 uova, besciamella.

Pulire e tagliare a cubetti le carote e le zucchine ed a fettine la cipolla; cuocere a fuoco basso nel burro le verdure, regolando il sale; dopo una cottura di 10 minuti aggiungere il pomodoro e cuocere per 20 minuti; aggiungere le lenticchie, amalgamare bene, far addensare la salsa, togliere dal fuoco ed attendere che si intiepidisca; aggiungere il parmigiano, un cucchiario di farina, le uova sbattute, mescolare bene ed aggiungere delle fettine sottili di zucca; foderare una teglia o una terrina da forno con carta oleata, mettere dei fiocchetti di burro e versare il composto; amalgamare ad un bicchiere di besciamella due cucchiari di parmigiano e versarla sul composto; infornare a 200 gradi per 45 minuti, sformare e servire dividendo in porzioni.

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