



## Crema di lenticchie con curry

[Del 22/12/2001 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Legumi](#)]

**Ingredienti: 4 persone: 150 g di lenticchie rosse spezzate, 2 dl di brodo vegetale, 1/2 cucchiaio di concentrato di pomodoro, 1 piccola cipolla, pelata e tritata finemente, 3 cucchiaini d'olio, 2 cucchiaini di curry, sale, pepe.**

Lavate le lenticchie e lessatele nel brodo fino a quando sono tenere ed hanno assorbito tutto il liquido (20-25 minuti). Schiacciatele con una forchetta - o passatele al mixer- fino a ridurle a purea mescolando col concentrato. Intanto, rosolate la cipolla nell'olio finché sarà morbida, aggiungete il curry e cuocete a fuoco basso. Incorporate nella purea, aggiustate di sale e pepe e lasciate raffreddare. Ottima come contorno, potete utilizzarla per un antipasto rustico/chic in abbinamento a focaccia alle cipolle e calici di frizzante Prosecco.

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