Questo è il mio regalo di Natale 2007

<< *le ricette della nonna Anna* >>

Zuppa di lenticchie e castagne

per 6 / 8 persone

gr, 100 di pancetta
2 carote
2 cipolle
2 gambi di sedano
un ciuffetto di prezzemolo
pentola a pressione

gr. 500 di lenticchie secche (quelle piccole)
gr. 500 di castagne secche lessate
io uso quelle già cotte che compero alla Esselunga

** Con la pancetta , le carote , le cipolle , il sedano ed il prezzemolo fare un trito abbastanza fine (il classico " battuto " di una volta) e farlo soffriggere a fuoco lento finchè la pancetta si è sciolta .

** Aggiungere l'acqua - far prendere il bollore e mettere le castagne e le lenticchie – Tener conto che sia le castagne che le lenticchie assorbono molta acqua , quindi calcolare l ' acqua nella pentola almeno altrettanto in altezza del contenuto solido .

** Mettere il coperchio ,. far fischiare , abbassare il gas al minimo e cuocere per 40 minuti .

** Spegnere il gas , far sfiatare la pentola , aprirla e controllare che le lenticchie siano cotte badando che la zuppa sia piuttosto densa - assaggiare - aggiustare di sale - dare una energica mescolata per sbriciolare le castagne e servire

Se avete ospiti , potete rifarvi delle spese sostenute scommettendo che nessuno individuerà gli ingredienti : alle lenticchie ci arrivano tutti , ma poi … si fermano lì .

Se volete usare le castagne secche , ricordatevi di lasciarle in ammollo almeno una notte o un giorno : pesatele dopo averle lessate e scolate bene