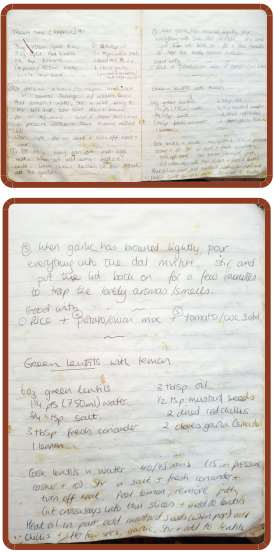
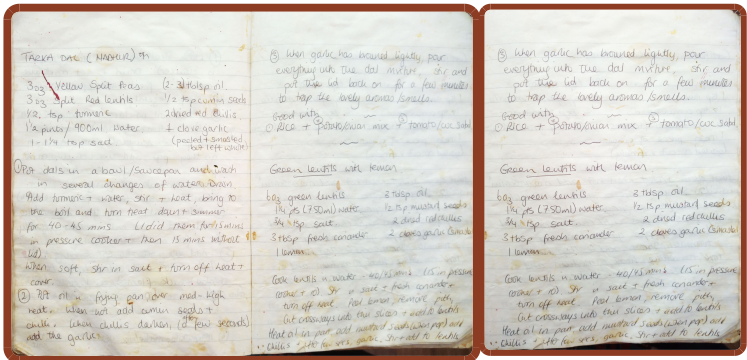


Lenticchie verdi al limone



Documento originale

Preparazione: —	Cottura: —	Porzioni: —	Difficoltà: Media
-----------------	------------	-------------	-------------------

Ingredienti

Lenticchie verdi	6 once
Acqua	1 1/4 pinte (750 ml)
Sale	3/4 cucchiaino
Coriandolo fresco	3 cucchiaini
Limone	1
Olio	3 cucchiaini
Semi di senape	1/2 cucchiaino
Peperoncini rossi secchi	2
Aglio (schiacciato)	2 spicchi

Procedimento

- Cuocere le lenticchie in acqua - 40/45 minuti (15 in pentola a pressione + 10). Mescolare sale + coriandolo fresco + spegnere il fuoco. Sbucciare il limone, rimuovere la parte bianca, tagliare trasversalmente a fette sottili + aggiungere alle lenticchie.
- Scaldare l'olio in padella, aggiungere i semi di senape (quando scoppiettano) aggiungere i peperoncini + dopo pochi secondi, l'aglio. Mescolare + aggiungere alle lenticchie.