

# Pasta e Lenticchie

Le nostre nonne questo piatto lo preparavano per portare avanti una missione ossia quella di portare a tavola alle loro famiglie un piatto **sostanzioso** e **gustoso** per scaldare tutta la famiglia.

**INGREDIENTI;** 350g Ditaloni Rigati, 200g di Lenticchie, 100g di Passata di Pomodoro, 1 Carota, 1 ½ di Carota, 1l di Brodo Vegetale, 1 Spicchio di Aglio, 40g di Parmigiano Reggiano Grattugiato, Olio E.V.O. q.b. , Sale Fino q.b. Pepe Nero q.b.

**PROCEDIMENTO:** Per preparare pasta e lenticchie iniziate con far scaldare il brodo già filtrato: vi servirà per pochi passaggi. Procediamo ora con la preparazione del soffritto facendo una Mirepoix (trito-grossolano) di **carota e cipolla**, per poi mettere in una casseruola capiente assieme all'olio. Procedete poi con l'aggiunta dello spicchio d'**aglio scamiato**.

Sfumiamo con qualche mestolo di brodo e lasciamo stufare il soffritto. Nel frattempo tagliamo la **pancetta a cubetti** e poi versiamola nella casseruola.

Mescoliamo bene tutti gli ingredienti per poi con l'aiuto di una pinza, andiamo a togliere lo spicchio d'aglio. Sciacquiamo le **lenticchie** sotto acqua corrente, aiutandoci con un **colino** e aggiungiamo al soffritto.

Uniamo la **passata di pomodoro** aggiungiamo altro brodo fino a coprire il condimento, per poi coprire la casseruola con un coperto e lasciare a cuocere a **fucio basso** per circa **40 minuti**, o almeno fino a quando le lenticchie non saranno **tenere**. Trascorso questo tempo **versiamo** la **pasta**.

Aggiungiamo qualche mestolata di brodo per portare a cottura la pasta e lasciamo cuocere per circa **10 minuti**. Una volta che la pasta sarà cotta possiamo decidere di allungare ancora con il brodo (per un risultato **più brodoso**). Aggiustiamo di sale e pepe e aggiungiamo il parmigiano. Fare **riposare** per qualche minuto prima di impiattare. La vostra **pasta e lenticchie** è ora pronta per essere gustata con tutta la famiglia!

