

CONTORNI

# Insalata di lenticchie e pomodorini



## ingredienti

90 g di lenticchie secche  
15 pomodori datterini  
un cipollotto  
un cucchiaino di olio extravergine d'oliva  
qualche goccia di aceto di mele  
un rametto di timo  
sale

## PREPARAZIONE

10 min

## COTTURA

20 min

## TEMPO TOTALE

30 min

2 persone

## procedimento

Lessare le lenticchie in abbondante acqua, seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. A cottura ultimata, scolarle in un colino e sciacquarle sotto acqua fredda corrente per raffreddarle velocemente, quindi trasferirle in una ciotola.

Lavare i datterini e tagliarli a metà longitudinalmente. Mondare il cipollotto e tagliarlo a fettine. Unire i pomodori e le fettine di cipollotto nella ciotola con le lenticchie.

Condire l'insalata di lenticchie e pomodorini con olio e aceto, unire il timo e regolare di sale. Mescolare bene e servire subito, oppure coprire con pellicola trasparente e conservare in frigorifero fino al momento del servizio.