



## Minestrone di Paca con Lenticchie

Mercimekli Paça Çorbasi



1 bicchiere di lenticchierosse  
1 cipolla  
1 cucchiaio di burro  
2 pomodori  
8 spicchid'aglio  
3 cucchiali di sottaceto  
1 cucchiaino di pepe rosse  
2 cucchiaini di sale  
8 bicchieri d'acqua

- # Nella pentola a pressione si mettono burro cipolla macinata e lenticchie e si inserisce sul fuoco medio.
- # Si arrossicono circa per qualche minuti dopo si aggiunge 4 bicchieri d'acqua. E si coperta il coperchio poi si cucina circa per 12 minuti.
- # Dopo si apre il coperchio e si aggiungono aglio pestato pomodoro grattugiato sale sottaceto e 4 bicchieri d'acqua calda.
- # Si cucina con miscelare finchè per una schiumata.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Pomodoro grattugiato sottaceto pepe ed aglio si possono aggiungere anche dopo ha cucinato minestrone.