



SEDANINI ALLE LENTICCHIE ROSSE CON FINOCCHI E ZUCCHINE

Ricetta della scuola di cucina “La nostra cucina” di Milano

Ingredienti:

320g di sedanini alle lenticchie rosse
3 zucchine abbastanza piccole
1 finocchio
1 scalogno
1 pezzetto di peperoncino
olio extra vergine d'oliva
poco succo di limone
sale
pecorino grattato

Procedimento:

In una padella mettete lo spicchio d'aglio e il peperoncino spezzettato. Fateli insaporire nell'olio. Aggiungete le zucchine e il finocchio lavati e tagliati con la mandolina. Salate ed eliminate lo spicchio d'aglio e il peperoncino. Spruzzate di succo di limone e fatelo restringere. Lessate in abbondante acqua salata la pasta, una volta cotta, scolatela al dente. Conditela con le verdure preparate e servitela con un filo d'olio crudo e con una spolverata di pecorino.

