
La zuppa di lenticchie con pancetta

(suppa da lentiglias cun charnpiertg)

per 4 persunas

Ingrediencias:

- 300 grams lentiglias verdas, lavar cun aua tievia
- 80 grams charnpiertg setgentada a l'aria (pancetta), tagliar en quadrins in pèr guglias rosmarin, tagliar fin
- 1 tschagula, manizzar
- 1 peperoncino, tagliar fin
- 2 tschaduns gronds ieli d'uliva, brassar tschagula, charnpiertg e spezarias

- 2 tschaduns pitschens granulat da buglion
- 2 fegls d'arbaja
- 1.5 l aua buglienta

Dar la tschagula e la charnpiertg brassada en il buglion, agiuntar las lentiglias, coier per 45 minutas, auzar ora la mesadad da las lentiglias, purar il rest, dar tiers las lentiglias entiras, laschar trair la suppa 20 minutas, salar tenor gust, servir cun crostini (talgias u quadrels da paun brassà)

Bun appeiti!
