

CasAntonini 1976

ITALIAN WILD COUNTRY TYPICAL STYLE

Zuppa di lenticchie

con dadolata di pane, zucchine e pomodorini al profumo di maggiorana

Ingredienti per 12 porzioni: 500 g di Lenticchie, 1 sedano piccolo, 10 zucchine, 1000 g di pomodorini, 10 fette di pane cotto a legna, 1 mazzetto di maggiorana, 1 porro, 1 peperoncino, 1 mazzetto di prezzemolo, 2 litri di brodo vegetale, Olio extra vergine di oliva CasAntonini1976 e sale q.b. .

Prima parte

Accendiamo il forno a 150° e intanto portiamo ad ebollizione una pentola con 6/7 litri di acqua. Laviamo le zucchine e le tagliamo, prima nel lato lungo in quattro parti, e poi in cubetti di circa mezzo centimetro. Disponiamo le zucchine su una teglia capiente rivestita di carta forno, le condiamo con un po' di sale e di olio extra vergine di oliva CasAntonini 1976 e inforniamo. Cuociamo per circa 20/25 minuti, fino ad ottenere una leggera doratura. Nel frattempo immergiamo nell'acqua bollente una decina di pomodorini alla volta per circa 2 minuti; tolti dall'acqua, gli leviamo la pellicina, li dividiamo in due e li mettiamo su una teglia con carta forno; li cospargiamo di sale e di olio extra vergine di Oliva CasAntonini 1976 e poi li mettiamo in forno per circa 25 minuti ad appassire. Tagliamo il pane a piccoli cubetti, lo mettiamo in una teglia con carta forno, ci cospargiamo un poco di olio extra vergine di oliva CasAntonini 1976 e lo mettiamo a rosolare nel forno a 150° per pochi minuti. Laviamo la maggiorana e prendiamo le foglioline migliori. Mettiamo in una ciotola capiente il pane e la maggiorana ed amalgamiamo aggiungendo un pochino di olio extra vergine di oliva CasAntonini 1976, se necessario. Uniamo i pomodorini ben appassiti e la dadolata di zucchine. Amalgamiamo il tutto, aggiustiamo di sale e di olio extra vergine di oliva CasAntonini 1976 e facciamo riposare.

Seconda parte

In una pentola alta con il fondo spesso scaldiamo a fiamma bassa, l'olio extra vergine di oliva CasAntonini 1976, l'aglio "vestito", il peperoncino, il sedano con il porro ben tritati. Nel frattempo, laviamo le Lenticchie con l'acqua corrente, le scoliamo e le mettiamo in pentola, amalgamandole agli altri ingredienti. Appena abbiamo il tutto ben caldo, aggiungiamo il brodo vegetale e diamo media forza al fuoco. Laviamo il prezzemolo e tritiamo le foglioline migliori. Dopo circa 20 minuti di cottura delle lenticchie, aggiungiamo metà del prezzemolo tritato e mescoliamo. Dopo altri 10 minuti togliamo l'aglio ed il peperoncino e aggiustiamo di sale a nostro piacimento. Dopo circa 5 minuti, se la cottura è di nostro gradimento, spegniamo il fuoco, altrimenti, cuociamo ancora qualche minuto. A fuoco spento aggiungiamo il prezzemolo rimasto, amalgamiamo ed aggiustiamo di olio extra vergine di oliva CasAntonini 1976 se necessario. Impiattiamo le lenticchie su piatti fondi e le cospargiamo con la dadolata di pane, pomodorini e zucchine. A tavola una bottiglia di Olio extra vergine di oliva CasAntonini 1976 darà la possibilità ai più golosi di aggiungere un filo d'olio a piacimento !!!

.... I cucinieri di CasAntonini 1976