

## Crema di lenticchie rosse



### **Ingredienti** **(per 1 porzione)**

120 g di lenticchie rosse Bio,Logico Despar  
50 g di zucca  
0,5 l brodo vegetale  
1 spicchio di scalogno  
1 cucchiaino di curry Despar  
sale q.b  
olio extra vergine di oliva q.b.

### **Procedimento**

1. Privo della buccia e dei semi la zucca, quindi taglio a pezzettoni.
2. Trito lo scalogno e lo metto in una pentola a bordi alti. Aggiungo la zucca, sale, lascio insaporire rimstando per 5 minuti, quindi aggiungo il brodo vegetale, il curry e un pizzico di sale. Porto a bollore e lascio cuocere per 10 minuti.
3. Trascorso il tempo, aggiungo le lenticchie rosse precedentemente sciacquate sotto acqua corrente. Lascio cuocere per altri 25/30 minuti.
4. Spengo il fuoco e frullo con il frullatore a immersione.