

11-Misto di legumi nei cestini di grana

Autore: La cucina italiana 12/2007 pag.97

Ingredienti: Per 6 persone fagiolina del trasimeno secca 250g, lenticchie piccole secche 240g, carote 240g , cipolle 240g , grana grattugiato 60g, timo, pecorino, vino bianco secco, brodo vegetale
olio extravergine di oliva, sale, pepe

Ammollate la fagiolina per circa 6 ore e le lenticchie per 2 ore.

Soffriggete in un velo di olio le carote e le cipolle a dadini, fatevi insaporire i legumi, bagnateli con 200g di vino, 800g di brodo e stufateli per 30' con il imo finché non saranno asciutti; salate e pepate. Mescolate un cucchiaio di pecorino grattugiato con il grana, dividete il misto in 6 parti e fondetelo nel microonde o in padella antiaderente calda, ottenendo altrettante cialde da modellare a cestino su una ciotolina rovesciata. Distribuite i legumi nei cestini e servite.