

# MINESTRA DI LENTICCHIE E PRUGNE

Ricetta tedesca



---

**Preparazione :** 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 40 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** Per 4 persone

- 8 prugne - 50 ml di succo di mela - 3 cucchiaini di aceto di vino rosso - 50 g di pancetta a cubetti - 100 g di cipolle tagliate in 4 - 100 g di carote - 100 g di sedano rapa a cubetti - 20 ml di olio di colza - 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro - 250 g di patate - 100 g di porri a fettine - 200 g di lenticchie gialle - 1 L di brodo - 4 salsicce affumicate tipo Montbéliard - Coriandolo per decorare (facoltativo) - Sale e pepe

---

1. Tagliare le prugne in quattro e lasciarle a bagno nel succo di mela e aceto.
2. Mettere la pancetta a cubetti, le cipolle, le carote, il sedano rapa con l'olio di colza nella bacinella inox e avviare il programma ESPERTO 6 minuti / velocità 2A / 120°C.
3. Aggiungere il concentrato di pomodoro e riavviare il programma ESPERTO 2 minuti / velocità 2A / 120°C.
4. Aggiungere le patate e il porro nella bacinella inox e tritare con il programma ESPERTO 25 secondi / velocità 13 / 100°C.
5. Aggiungere le lenticchie e il brodo nella bacinella inox e lasciar cuocere tutto con il programma ESPERTO 30 minuti / 1A / 100°C.
6. Mettere le prugne e il loro succo nella bacinella in inox. Mescolare. Posare le salsicce 5 minuti nella bacinella inox con il coperchio chiuso affinché si scaldino. Tagliare le salsicce a rotelle. Salare e pepare.

Decorare la minestra con il coriandolo.

**Consigli del cuoco :**

Se utilizzate altre varietà di lenticchie, potrà essere necessario prolungare il tempo di cottura e aggiungere un po' di brodo.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut  
© 2017 Hachette Livre (Marabout)