

Farinata di lenticchie al radicchio, porro, curcuma e timo

Uno spuntino vegetariano con verdure di stagione e spezie: prova subito la nostra farinata di lenticchie con radicchio, porro, curcuma e timo.



Conosci la **farinata**? Un piatto tipico della tradizione ligure che può essere reinventato in moltissime varianti. Noi di Casa Di Vita te lo proponiamo nella versione di **lenticchie con radicchio, porro, curcuma e timo**. Ti consigliamo questa ricetta perché è davvero **veloce** e semplice da realizzare, perfetta anche per i nostri amici **vegetariani**. Comoda e pratica anche da portare come pranzo a lavoro o come break, da gustare anche tiepida.

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Tempo di preparazione: 20 min.

Ingredienti

(per 2 persone)

150 g di lenticchie rosse decorticate

150 g di acqua

2 cucchiaini di olio extravergine di oliva

2 pizzichi di sale Despar

Mezzo porro

150 g di radicchio rosso

1 cucchiaino di curcuma in polvere Despar

1 rametto di timo fresco

Preparazione

1. Metti in ammollo le lenticchie, in abbondante acqua, per 2 ore. Trascorso il tempo, scolale, risciacquale e frullale in un mixer con l'acqua fino a ottenere un composto liscio.
2. Taglia a rondelle il porro, priva il radicchio della radice più dura, quindi taglialo a listarelle sottili.
3. Aggiungi al composto di lenticchie le verdure, il sale, il timo, la curcuma e l'olio, poi mescola bene.
4. Versa il composto in una teglia rotonda (diametro di 28/30 cm circa) rivestita con carta forno e livellalo bene.
5. Cuoci la farinata in forno preriscaldato a 160 °C, finché non risulterà leggermente dorata (circa 40 minuti).