

# Lenticchie con sedano peperone e pomodorini

250 gr di lenticchie  
alcuni pomodorini  
del sedano  
1 peperone o della cipolla  
sale  
olio d'oliva



**FACILEeBUONO**

Ricetta lenticchie sfiziose



In una pentola mettiamo le lenticchie e ricopriamo d'acqua eliminando quelle che vengono a galla. Cuociamole seguendo i tempi sulla confezione.

Laviamo le verdure.

Tagliamo a piccoli tocchetti i pomodorini e il peperone/cipolla.

Tritiamo il sedano.

In una ciotola mettiamo le lenticchie, il resto degli ingredienti e amalgamiamo il tutto, condito con l'olio ed il sale.

Prepariamole in anticipo, e serviamole ben fresche come contorno ad una grigliata estiva.

*Ecco un'ottima ricetta di lenticchie sfiziose, con sedano, peperone e pomodorini, da gustare fredda.*

La lenticchia è un legume che viene venduto solo essiccato, in molte varietà che si differenziano per dimensioni e colore.

Anche se le migliori sono quelle piccole, per questa preparazione sceglieremo quelle di dimensioni grandi.