Salsa al ragù di cappuccetto rosso

PROCEDIMENTO

Pulire carote, cipolla e sedano.

Soffriggere gli odori tritati.

Aggiungere il pomodoro e poi le lenticchie, portare a cottura per circa 30 minuti.

INGREDIENTI

(a persona)

- pomodori pelati 70 g
- lenticchie rosse secche 10 g
- carota 3 g
- cipolla 3 g
- sedano 2 g
- olio extra vergine di oliva qb
- sale qb