

## Insalata calda di zucca trombetta arrosto e lenticchie di Puy

*PORZIONI:4*

*TEMPO DI PREPARAZIONE:15 minuti*

*TEMPO DI COTTURA:30 minuti*

### **INGREDIENTI:**

- 1 zucca trombetta media
- 2 peperoni rossi
- 1 peperoncino rosso (facoltativo)
- 1 rametto di rosmarino
- 8 cucchiaini di Olio Extra Vergine di Oliva Filippo Berio
- 50 g di lenticchie di Puy
- 1 foglia di alloro
- 1 spicchio di aglio
- 2 cucchiaini di aceto balsamico
- 2 cuori di lattuga romana
- 60 g di rucola

### **PROCEDIMENTO:**

Riscaldare il forno a 200 °C.

Sciquare le lenticchie usando un colino e versarle in una padella. Ricoprire di acqua, aggiungere la foglia di alloro e l'aglio. Portare a bollire e fare sobbollire per 15 minuti o finché non diventano tenere. Scolarle ed eliminare la foglia di alloro e l'aglio.

Mentre le lenticchie cuociono, tagliare la zucca a metà, eliminare i semi e ricavare fette di circa 2,5 cm. Eliminare la buccia e disporre le fette di zucca su una teglia da forno.

Eliminare i semi dai peperoni e tagliarli a listarelle larghe. Aggiungerli alla teglia e versare 3 cucchiaini di olio. Mescolare tutto insieme e aggiustare di sapore. Infornare e cuocere per 15 minuti. Se si utilizza il peperoncino, rimuovere i semi e spezzettarlo. Rimuovere gli aghi di rosmarino dal rametto. Spargere entrambi sopra le verdure e continuare ad arrostirle per 15 minuti.

Mescolare il restante olio extra vergine di oliva con l'aceto, aggiustare di sapore e mettere da parte il composto.

Mescolare le foglie di lattuga con la rucola. Dividere il tutto tra i vari piatti di portata e aggiungere le verdure calde. Versare le lenticchie sopra alle verdure e completare con il condimento.



**Cucinalo con: Olio extra vergine di oliva**