

## LENTICCHIE CON CHORIZO



Categoria: Pasta, Riso e Zuppe

Creato il 2022-01-26

Qualificata da Supercook CL  
Suggerito da Kitchen Center Chile

Tempo di preparazione:  
44:15 Minuti

Adatto per macchina:

- Supercook SC350
- Supercook SC400

### ELENCO INGREDIENTI

<b>400 grammi</b>	Lenticchie da 5 mm (senza idratare) ammollate il giorno prima
<b>1</b>	Cipolla piccola tagliata a quarti
<b>1</b>	Carota tagliata in sei
<b>1/2</b>	Peperone rosso tagliato in tre pezzi
<b>2 spicchio</b>	aglio
<b>50 Millilitro/ millilitri</b>	olio d'oliva
<b>100 grammi</b>	Chorizo affettato
<b>1 cucchiaio/ cucchiari</b>	Peperoncino colorato o polvere di paprika
<b>1</b>	Dado di concentrato di manzo
<b>1,2 Litro</b>	Acqua calda
<b>1 foglia / foglie</b>	alloro
<b>50 grammi</b>	riso
	sale q.b.

### PREPARAZIONE - PASSO DOPO PASSO

Per vedere la ricetta completa, si prega di accedere al tuo [profilo utente](#).