

A top-down view of a white ceramic bowl filled with pasta e lenticchie. The dish consists of orecchiette pasta mixed with lentils, olive oil, and fresh herbs. The bowl is placed on a red textured surface. In the background, there is a wooden cutting board with a fork and a small plate of fresh herbs.

PASTA E LENTICCHIE

Vorbereidingstijd: 10 minuten | Totale tijd: 1 uur 20 minuten | Porties: 10

Pasta e lenticchie (pasta en linzen) is een belangrijk gerecht in de Napolitaanse keuken. Een eenvoudige pasta met linzen, olijfolie, knoflook, pepervlokken en verse kruiden.

Ingrediënten:

- 3,5 l water
- 500 g hele rode linzen, goed afgespoeld
- 125 ml extra vierge olijfolie
- 3 el knoflook, fijngehakt
- 2 tl gemalen rode pepervlokken
- 2 tl zout
- 1 kg orecchiette pasta
- 2 el verse tijm, fijngehakt
- 2 el verse oregano, fijngehakt
- 100 g Parmezaanse kaas, fijn geraspt
- 1 eigeel

Instructies:

1. Doe het water en de linzen in een grote ronde pan met dikke bodem en laat 10 minuten afgedekt koken op een middelhoog vuur.
2. Haal het deksel van de pan en meng de olie, knoflook en chilivlokken erdoorheen, doe het deksel er weer op en laat nog 5 minuten koken.
3. Voeg dan zout en pasta toe aan de pan en laat koken tot de pasta beetgaar is.
4. Als de pasta klaar is, voeg tijm, oregano, kaas en eidooier toe, en roer om te mengen en het ei te laten garen.
5. Dek af en laat 5 minuten rusten, serveer dan onmiddellijk.