

## Ingredienti:

100 g di sorgo decorticato

150 g di lenticchie piccole ( preferibilmente di Castelluccio di Norcia )

1 patata media

1 spicchio d'aglio

1 foglia di alloro

1 rametto di rosmarino

Brodo vegetale

Olio evo

sale, pepe

Sbucciate la patata e tagliatela a dadini piccoli.

Tagliate finemente il rosmarino e fatelo scaldare in una casseruola con 2 cucchiai d'olio, l'aglio in camicia, la patata e l'alloro.

Fate insaporire qualche minuto, quindi unite il sorgo e le lenticchie, coprite con abbondante brodo vegetale ( circa 800-900 ml ) e lasciate cuocere fino a quando la zuppa si sarà addensata e tutti gli ingredienti saranno ben cotti, occorreranno circa 40 minuti; a metà cottura togliete l'aglio e l'alloro.

A fine cottura salate, aggiungete del pepe appena macinato a piacere e timo fresco.