

Lenticchie Con Salsiccia

Ingredienti

Per 6 persone:

350 g di lenticchie (lenticchie verdi di Puy o lenticchie nere)

4 o 5 foglie di alloro

1 o 2 cipolle

1 confezione di pancetta (facoltativa)

1 dado per brodo vegetale

un po' di passata di pomodoro, oppure 2 o 3 pomodori in scatola.

750 g di salsiccia

Preparazione

1. Cuocere le lenticchie come scritto sulla confezione (metterle in una pentola con acqua fredda con sale e alloro, e cuocere per 15-20 minuti in cottura normale, oppure 8 minuti sotto pressione). Scolare le lenticchie e metterle da parte. Questo passaggio può essere effettuato il giorno prima. Non è necessario che le lenticchie siano ben cotte: se saranno un po' dure, potranno completare la cottura con gli aromi.
2. Mentre le lenticchie cuociono, fate rosolare le cipolle affettate in una casseruola di ghisa o in un forno olandese. Aggiungere la pancetta e mescolare.
3. Aggiungete le lenticchie scolate, il dado diluito in acqua bollente (circa 300 ml), ed il pomodoro. Lasciare cuocere a fuoco lento per 20 minuti.
4. Cuocere a parte la salsiccia.
5. Aggiustare il condimento (sale, pepe). Servire caldo

Varianti

Le lenticchie con salsiccia sono un piatto invernale tradizionale ed economico.

Potete sostituire la salsiccia con arrosto di maiale (nella lonza in modo che non si secchi) che viene cotto sia in casseruola che al forno.

Se è rimasto qualche cucchiaino di lenticchie, potete conservarle: mescolate al brodo di verdure, apporteranno un po' di varietà e un buon gusto apprezzato da tutti.