

Lenti di salsiccia

Ingredienti

Per 6 persone:

350 g di lenti (lenti verdi PUY o lenti nere)

4 o 5 foglie di baia

1 o 2 cipolle

1 confezione di pancetta (opzionale)

1 brodo di cubo vegetale

Una piccola purea di pomodoro o 2 o 3 pomodori in scatola.

750 g salsiccia

Preparazione

1. Cuocere le lenticchie come scritte sulla confezione (mettiamo una pentola di acqua fredda con foglie di sale e baia e cuociamo per 15-20 minuti in cottura normale o 8 minuti alla pressione). Scolare le lenti e prenotarle. Questo passaggio può essere fatto il giorno prima. Non è necessario che le lenti siano ben cotte: se sono un po 'difficili, possono finire di cucinare con le erbe.
2. Mentre le lenticchie cucinano, rosola le cipolle tritate in una casseruola in ghisa o una bastosità. Aggiungi la pancetta e mescola.
3. Aggiungi le lenti drenate, il brodo del cubo diluito in acqua bollente (circa 300 ml) e il pomodoro. Cuocere a fuoco lento per 20 minuti.
4. Cuocere la salsiccia da parte.
5. Registra il condimento (sale, pepe). Servire

Varianti

Le lenti Saucisse sono un piatto invernale tradizionale ed economico.

È possibile sostituire la salsiccia con un maiale arrosto (nella colonna vertebrale in modo che non sia asciutto) che viene cotta con una casseruola o nel forno.

Se ci sono ancora alcuni cucchiaini di lenti, possono essere mantenuti: mescolati nella zuppa di verdure, porteranno un po 'di varietà e un buon gusto apprezzato da tutti.