



DOSI X 4 PERSONE

400 gr. di lenticchie di Castelluccio di Norcia

8 salsicce

5 - 6 foglie di salvia

400 gr. di pomodoro passato

olio extravergine d'oliva

sale e pepe.

Mentre lessate le lenticchie, scottare le salsicce in acqua bollente. A parte preparare un soffritto con olio e salvia e aggiungere il pomodoro passato. Far insaporire il sugo e aggiungere le salsicce e le lenticchie. Cuocere a fuoco basso e servire.