

There are no translations available.



Ingredienti: (4 persone) gr. 300 di lenticchie

sedano

olio

peperoncino

2 spicchi di aglio

1 bicchiere di passata di pomodoro

1 zampone o cotechino.

Lessare le lenticchie in acqua salata, aggiungere uno spicchio di aglio ed una costa di sedano. Scolare le lenticchie al dente. Soffriggere a parte, in 4 cucchiaini di olio di oliva, un pezzo di costa di sedano a pezzettini e uno spicchio di aglio intero.

Unire il pomodoro e far cuocere per circa 10 minuti. Aggiungere le lenticchie, il sale e fare insaporire per 20 minuti, aggiungendo acqua, se necessario.

Unire lo zampone o il cotechino prelessati e tagliati a fette lasciando sul fuoco per qualche minuto.