

SECONDI DI CARNE

Lenticchie in umido con le salsicce

Tradizione: Provincia di Frosinone, Lazio

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Salsicce fresche	9
Lenticchie	400 g
Cipolla	1
Sedano	1 costa
Carota	1
Maggiorana	1 mazzetto
Passata di pomodoro	300 g
Vino bianco secco	1 bicchiere
Olio d'oliva extra-vergine	2 cucchiari
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Lasciate ammorbidire nell'acqua le lenticchie per una nottata, poi lessatele molto bene al dente in acqua leggermente salata.
- 2 In un tegame di terracotta fate rosolare un trito di cipolla, sedano, carota e maggiorana con l'olio, unendovi la carne sbriciolata di 1 salsiccia.
- 3 Quando il grasso della salsiccia sarà perfettamente sciolto, aggiungete il vino e fatelo evaporare, unite le salsicce e rosolatele da tutte le parti, unite il pomodoro e proseguite la cottura per 10 minuti, pepate e aggiustate di sale.
- 4 Unite infine le lenticchie ben sgocciolate e portatele a completa cottura.