

CONTORNI

Contorno di lenticchie

Origine: Ungheria

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Lenticchie	400 g
Cotenna di speck (o pancetta affumicata)	1 pezzettino
Olio d'oliva	2 cucchiai
Farina	1 cucchiaio
Cipolla	1
Aglione	1 spicchio
Succo di limone	
Panna acida	20 cl
Zucchero	1 cucchiaino
Senape	1 cucchiaio
Aceto di vino	
Paprica	1 presa
Alloro	1 foglia
Sale	

Preparazione

- 1 Pulite e lavate le lenticchie e poi mettetele a bagno per almeno mezza giornata. Per cuocerle si prende acqua fresca abbondante e fredda e si aggiunge la cotenna, la foglia d'alloro e un po' di sale.
- 2 Cuocete le lenticchie sotto coperchio a fuoco dolce, finché diventano abbastanza tenere.
- 3 Nel frattempo mettete l'olio in un tegame e quando è caldissimo rosolatevi la cipolla tagliata fine e l'aglio, poi aggiungete anche la farina e fate friggere finché avrà preso un bel colore dorato.
- 4 Ora tirate via dal fuoco e cospargete di paprica. Stemperate con poca acqua fredda, fate bollire e versate questa salsetta sulle lenticchie ormai tenere.

- 5 Insaporite con l'aggiunta di sale, zucchero, senape, succo di limone ed aceto. Alla fine versatevi la metà della panna acida e fate bollire un'ultima volta prima di mandare in tavola.
- 6 Al momento di servire, spruzzate l'altra metà della panna acida. Si serve con carne o salsiccia affumicata.