

# Lenticchie con salsiccia

ricetta per 2 persone

## Ingredienti

Lenticchie	g	100
Olio di oliva	g	15
Salsiccia dolce	g	250
Pancetta tritata	g	10
Cipolla affettata	g	70

Vino bianco bollente	g	50
Acqua bollente	g	250
Dado per brodo	q	6
Pomodoro perette tritate	n	2
Erba salvia - grosse foglie	n	2

- ore 8,00 mettete a bagno le lenticchie in abbondante acqua fredda
- 18,10 tagliate a pezzetti lunghi 4/5 cm. la salsiccia e friggetela in 15 g di olio a fiamma vivace
- 18,20 Scolatela togliendola dal tegame e accantonatela
- 18,25 nell'unto rimasto fate imbiondire lentamente la cipolla insieme alla pancetta
- 18,50 unite le lenticchie scolate lasciandole insaporire nel soffritto per qualche minuto
- 18,55 aggiungete il vino bollente, coprite e lasciate che le lenticchie lo assorbano lentamente
- 19,05 unite l'acqua bollente e il dado. Coprite ed iniziate la cottura a fiamma bassa
- 19,30 completate con il pomodoro tritato e due grosse foglie di salvia
- 19,50 scoprite la pentola, controllate la cottura e fate evaporare l'acqua eccedente
- 19,55 regolate di sale, unite la salsiccia e servite