

# *Lenticchie con salsiccia*

*ricetta per 2 persone*

## *Ingredienti*

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

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