

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Lenticchie in umido con pancetta

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    COSTO: **basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

LENTICCHIE SECCHE 350 gr  
PANCETTA 150 gr  
VINO ROSSO 1 bicchiere  
CAROTA 1  
COSTA DI SEDANO 1  
CIPOLLA BIANCA piccola - 1  
ALLORO foglie - 2  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE

Lenticchie con pancetta: a che bella coppia! Eh sì stanno proprio bene assieme. Le lenticchie infatti hanno un sapore molto delicato che viene esaltato dalla sapidità della pancetta.

Una ricetta rustica e semplice che è perfetta per i primi freddi.

Provate anche queste ricette con le lenticchie:

[pasta e lenticchie al pomodoro](#)

[zuppa di lenticchie Laadass](#)

# PREPARAZIONE

- 1 Per preparare le lenticchie in umido con pancetta, preparate un trito abbastanza fino, con un costa di sedano, una carota e una cipolla piccola.





**2** Aggiungete al soffritto poca acqua, in maniera tale da far ammorbidire le verdure.



**3** Nel frattempo prendete la pancetta, tagliatela da prima a fette, poi da ciascuna fetta ricavate dei dadini.



- 4 Quando l'acqua aggiunta al soffritto sarà completamente evaporata, unite al soffritto la pancetta e lasciatela dorare.



- 5 Versate nella casseruola le lenticchie secche, lavate e scolate e lasciate che prendano sapore.

Sfumate il tutto con il vino rosso e lasciate evaporare a fuoco sostenuto tutta la parte alcolica del vino.



6 Una volta che tutta la parte alcolica del vino sarà completamente evaporata, ricoprite le lenticchie con dell'acqua, aromatizzatele con delle foglie di alloro, insaporitele con delle foglie di alloro e portate il tutto a cottura.





**7** Raggiunto il grado di cottura desiderato, le lenticchie in umido di pancetta sono pronte per essere servite.



