

SECONDI PIATTI

Salsiccia di cinghiale con lenticchie

di: *Dinuccio*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

salsiccia di cinghiale
lenticchie
1 cipolla
1 scatola di polpa pronta
sedano
carote
pomodori
olio extravergine d'oliva
sale
pepe nero
acqua.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



- 2 Mettere le lenticchie in acqua insieme alle carote, il sedano, la cipolla e la polpa pronta e portare tutto a ebollizione.



- 3** Quando le verdure saranno cotte, prelevarle e passarle finemente. Rimettere il tutto in pentola con le lenticchie, salare, pepare ed aggiungere abbondante olio.



- 4** Dopo una quindicina di minuti, unire la salsiccia di cinghiale e far cuocere a fiamma media per altri 20 minuti.



- 5 In questo modo, le lenticchie saranno cotte ma intere, la salsiccia avrà fatto il suo dovere di insaporire il brodo quasi cremoso.

