

Lenticchie con salsiccia



FACILEeBUONO

500 gr di lenticchie secche
3 cucchiaini di olio d'oliva
1 gambo di sedano
2 carote
2 cipolle
1 bicchiere di vino rosso
400 grammi di pomodori
2 foglie di alloro
1 mazzetto di timo
1 cucchiaino da caffè colmo di sale

facili da cucinare



Laviamo brevemente le lenticchie sotto l'acqua corrente togliendo eventuali impurità e quelle che vengono a galla.

Tritiamo il sedano, le carote e le cipolle, mettiamo il tutto in una grossa pentola con l'olio e facciamo rosolare.

Aggiungiamo il vino e lasciamo evaporare.

Aggiungiamo i pomodori spellati e tagliati a tocchetti, 1,5 lt. di acqua, le lenticchie, l'alloro ed il timo.

Portiamo ad ebollizione e continuiamo la cottura a fuoco medio e coperto per circa 30 minuti. A fine cottura l'acqua dovrà essere assorbita.

E da ultimo, saliamo.

Deliziose lenticchie per 4 persone con salsiccia e sugo di pomodoro. Facili da cucinare con un tempo di cottura di soli 30 minuti.

Cottura della salsiccia

Bucherelliamo la salsiccia e arrostitiamola per alcuni minuti in una bistecchiera. Serviamola con le lenticchie.