

LENTICCHIE IN UMIDO

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di lenticchie,
- 500 g di polpa di pomodoro,
- 30 g di pancetta,
- 1 foglia di salvia,
- 1 cipolla,
- 1 costa di sedano,
- 1 carota,
- olio d'oliva,
- burro,
- sale,
- pepe.

Lasciate le lenticchie a bagno per alcune ore in acqua fredda, eliminate quelle venute a galla, scolate le rimanenti e lessatele per un'ora e mezzo circa.

Scaldare in un tegame due cucchiai d'olio e una noce di burro, quindi soffriggetevi la foglia di salvia spezzettata con pancetta, carota, sedano e cipolla tritati.

Aggiungete la polpa di pomodoro, regolate sale e pepe, cuocete per un quarto d'ora.

Sgocciolate le lenticchie lessate e mettetele nel tegame del soffritto.

Mescolate, fate insaporire per 10 minuti, passate sul piatto da portata e servite.