

CONTORNO DI LENTICCHIE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di lenticchie,
- 1 pezzettino di cotenna di speck (o pancetta affumicata),
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 cucchiaio di farina,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- succo di limone,
- 20 cl di panna acida,
- 1 cucchiaino di zucchero,
- 1 cucchiaio di senape,
- aceto di vino,
- 1 presa di paprica,
- 1 foglia di alloro,
- sale.

Pulite e lavate le lenticchie e poi mettetele a bagno per almeno mezza giornata.

Per cuocerle si prende acqua fresca abbondante e fredda e si aggiunge la cotenna, la foglia d'alloro e un po' di sale.

Cuocete le lenticchie sotto coperchio a fuoco dolce, finché diventano abbastanza tenere.

Nel frattempo mettete l'olio in un tegame e quando è caldissimo rosolatevi la cipolla tagliata fine e l'aglio, poi aggiungete anche la farina e fate friggere finché avrà preso un bel colore dorato.

Ora tirate via dal fuoco e cospargete di paprica.

Stemperate con poca acqua fredda, fate bollire e versate questa salsetta sulle lenticchie ormai tenere.

Insaporite con l'aggiunta di sale, zucchero, senape, succo di limone ed aceto.

Alla fine versatevi la metà della panna acida e fate bollire un'ultima volta prima di mandare in tavola.

Al momento di servire, spruzzate l'altra metà della panna acida.

Si serve con carne o salsiccia affumicata.