

INSALATA DI LENTICCHIE 1

Ingredienti per una persona:

- 200 g di lenticchie secche,
- 200 g di formaggio emmenthal,
- 2 wurstel,
- 1 uovo sodo,
- dado,
- sale,
- pepe,
- olio d'oliva,
- aceto di vino,
- 1 cucchiaino di senape,
- 1 foglia di alloro.

Tenete in ammollo le lenticchie tutta la notte.

Lessatele in acqua con il dado e una foglia di alloro.

Scolatele e, ancora calde, mescolatele in una insalatiera con l'emmenthal a dadini, e il wurstel cotto e tagliato a rondelle.

Condite con una salsetta ottenuta emulsionando sale, pepe, aceto e un cucchiaino di senape.

Mescolate bene, lasciate intiepidire e servite decorando sopra con l'uovo sodo a spicchi o fettine.