

414. LENTICCHIE INTERE PER CONTORNO

Le lenticchie per contorno agli zamponi si dovrebbero tirare a sapore, dopo cotte nell'acqua, col burro e sugo di carne. In mancanza di questo, mettetele a bollire con un mazzetto odoroso e dopo cotte e scolate bene dall'acqua, rifatele con un battutino di prosciutto grasso e magro, un pezzetto di burro e poca cipolla. Quando questa sarà ben rosolata, versate nel soffritto un ramaiuolo o due di brodo digrassato del coteghino o dello zampone. Lasciatelo bollire un poco, passatelo, e in questo sugo rifate le lenticchie aggiungendo un altro pezzetto di burro, sale e pepe. Se il coteghino non è ben fresco, servitevi di brodo.