



LENTICCHIE E ZAMPONE

paneolio.blogspot.it



Ingredienti:

200 g di lenticchie
una confezione di zampone
sale
Olio Dante
soffritto pronto (fatto da me)
brodo vegetale

Preparazione:

Mettere dell'olio in una pentola e far soffriggere sedano, carota e cipolla, poi aggiungere la lenticchia, ricoprire con il brodo vegetale e coprire con il coperchio. A parte far bollire dell'acqua e far cuocere lo zampone per 25 minuti. Poi aggiustare di sale la lenticchia e servire con lo zampone tagliato a fettine e un pezzo di focaccia.