



ZUPPA DI LENTICCHIE E SALSICCIA

blog.giallozafferano.it/smargy79/



Ingredienti per 4 persone:

350 g di lenticchie

200 g di salsiccia fresca di carne

3 foglie di salvia

Olio Extravergine di Oliva (io ho usato l'Olio Dante)

150 g di passata di pomodoro (oppure 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro)

1 carota

mezza costa di sedano

1 cipolla

sale e pepe q.b.

Preparazione:

Sciacquate bene la lenticchia, ponetela in una capiente casseruola, coprite con dell'acqua, unite le foglie di salvia, coprite e lasciate cuocere per circa 20 minuti a fuoco medio, mescolando di tanto in tanto. Fate un battuto con gli odori (cipolla, carota e sedano) e fate soffriggere con appena un filo d'olio d'oliva in una capiente casseruola per circa 5 minuti. Unite la salsiccia a pezzetti, mescolate bene e lasciatela cuocere per circa 5 minuti. Unite la passata di pomodoro, aggiustate di sale e pepe e fate restringere per altri dieci minuti. Aggiungete la lenticchia precedentemente cotta con acqua e salvia. Unite 1 bicchiere di acqua tiepida e lasciate cuocere per altri 15 minuti. Ultimate con un filo d'olio d'oliva a crudo, servite e ... Buon Appetito!