



Francia - Jambonneau aux lentilles - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Postato da Line

secondo piatto - carne - maiale - lenticchie - Francia

Cosciotto di maiale alle lenticchie

Il cosciotto di maiale alle lenticchie, puo' benissimo far parte della famiglia dei bolliti. (continuo)

Ingredienti per 6/8 persone:

- 2 cosciotti di maiale leggermente salati di circa 1 kg. l'uno
- 2 belle carote
- 15 cipolline
- 50 g. di strutto
- 100 g. di burro fresco semi-salato o normale
- erbe aromatiche miste tipo: timo, alloro ecc. (un bouquet garni)
- qualche gambo di prezzemolo
- 2 spicchi d'aglio
- 500 g. di lenticchie
- 2 litri di brodo (di carne)
- sale pepe, prezzemolo

Preparazione:

Far dissalare i cosciotti in acqua per 4 / 5 ore.

Scaldare in una pentola a sponde alte (grande) lo strutto e meta' del burro.

Mettere le cipolline sbucciate e le carote tagliate a rondelle sottili, lasciar cuocere per circa 10/15 minuti a fuoco dolce.

Aggiungere le lenticchie, l'aglio sbucciato e schiacciato. Mescolare bene in modo che tutti gli ingredienti si insaporiscano.

Aggiungere i cosciotti e il brodo.

Portare dolcemente a bollore.

Schiumare all'occorrenza.

Aggiungere le erbe aromatiche (bouquet garni), sale e pepe.

Cuocere a fuoco dolce per circa due orette, tenendo la pentola leggermente scoperta.

Togliere gli aromi (bouquet garni) e aggiungere il resto del burro.

Servire i cosciotti tagliati in 3, 4 pezzi o piu' ciascuno, su un piatto da portata caldo, con le lenticchie e cospargere il tutto con prezzemolo tagliato grossolanamente con le forbici.

[immagine non più disponibile].