



Cotechino e lenticchie - [Visualizza sul sito](#)
di Silvia

cotechino - lenticchie - piatto della Vigilia - capodanno - cenone

Ingredienti:

per 4 persone

1 cotechino precotto
4 manciate piene di lenticchie (io ho usato quelle che mi mandano da Linosa!!!!)
prezzemolo
cipolla
carota
olio
mezzo bicchiere di vino bianco da tavola
sale, pepe q.b

Procedimento:

Lessare le lenticchie in pentola a pressione e in acqua salata, per 10 minuti dal fischio (le lenticchie di Linosa non devono essere ammolate). Scolarle.

Fare un soffritto con olio, prezzemolo, cipolla e carota tritati.

Aggiungere quindi le lenticchie e il vino bianco.

Far sfumare il vino.

Nel frattempo preparare il cotechino secondo le istruzioni della scatola.

Tagliarlo a fette e metterlo insieme alle lenticchie: aggiungere un poco di acqua calda e far addensare.



[Vai alla discussione sul forum](#)