SPAGHETTI CON LENTICCHIE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo spaghetti,
- 100 g di lenticchie rosse,
- 1 cespo di insalata catalogna,
- 1 cipolla,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 50 g di noci,
- sale.

Sciacquare le lenticchie e lessarle per 20 minuti.

Mondare la catalogna, lavarla, sgrondarla e tagliarla a pezzetti.

Scottarla per 5 minuti in acqua bollente salata.

Dorare la cipolla affettata in 4 cucchiaini d'olio, unirvi le lenticchie e la catalogna e far insaporire per alcuni minuti.

Sgusciare le noci e tritare i gherigli, aggiungerli al sugo e aggiustare di sale.

Lessare gli spaghetti, scolarli e condirli con il sugo preparato.