

LENTICCHIE STUFATE AL BACON

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di lenticchie
- 1 carota
- 1 costa sedano
- 1 cipolla
- 100 g di bacon (fette da 100 g)
- 1 spicchio aglio
- sale

Lasciate le lenticchie immerse nell'acqua fredda per alcune ore.

Sgocciolatele, mettetele in una pentola con una carota, una costa di sedano, coprite d'acqua fredda e portate a bollore. Appena l'acqua comincia a bollire aggiungete la cipolla intera, lo spicchio d'aglio e la fetta di bacon.

Coprite e cuocete a fuoco basso per circa un'ora e mezzo.

Alla fine eliminate le verdure, tagliate a striscioline il bacon e mescolatele alle lenticchie, regolate il sale.

Questo piatto è un contorno, ma può essere servito anche come minestra piuttosto densa.

Vini di accompagnamento: Barbera D'Asti DOC, Torgiano Rosso DOC, Lamezia DOC.