

MISTA PISELLI E LENTICCHIE

Ingredienti per 4 persone:

- 100 gr di pasta,
- 100 gr di lenticchie di Castelluccio,
- 50 g. di lenticchie rosse,
- 50 gr di piselli secchi,
- 100 gr di prosciutto crudo a dadini,
- 400 gr di patate,
- 2 scalogni,
- 2 rametti di timo,
- 2 rametti di rosmarino,
- 3 spicchi di aglio,
- 2 litri circa di brodo,
- 200 ml di vino rosso,
- 4 cucchiaini di olio di oliva,
- sale,
- pepe.

Sciacquate le lenticchie e i piselli, quindi lasciateli a bagno in acqua per 30 minuti, poi scolateli e rosolateli in una padella con l'olio, il prosciutto e gli scalogni tritati con l'aglio e le erbe aromatiche.
Sfumate con il vino e quando questo sarà evaporato, unite un litro di brodo caldo e cuocete per 20 minuti.
Aggiungete poi le patate sbucciate e tagliate a dadini e il brodo rimasto e cuocete ancora per 15 minuti.
Unite la pasta, portate a cottura, salate e pepate.