AGLIOLI

Ingredienti per 4 persone:

- cotechini aromatizzati all'aglio
- lenticchie
- 1 cipolla
- 2 chiodi di garofano
- sale

Gli aglioli sono dei cotechini aromatizzati all'aglio.
La sera prima di cucinarli, bucherellate gli aglioli con un ago da lana e lasciateli a bagno per tutta la notte nell'acqua fredda.
Al mattino successivo metteteli a lessare in acqua fredda.
Lasciate bollire un poco, e poi cambiate nuovamente l'acqua, immergendo gli aglioli, questa volta, in acqua già calda.
A parte, avrete fatto rinvenire le lenticchie per 5 o 6 ore.
Scolatele e aggiungetele ai cotechini dopo circa una ventina di minuti di cottura, unendo anche una cipolla intera, steccata con 2 chiodi di garofano e il sale.
A fuoco basso completate la cottura, mescolando di tanto in tanto.
Gli aglioli vanno serviti bollenti, tagliati a grosse fette; possono costituire un robusto antipasto o anche un secondo piatto.