



RICETTA: MEZZEMANICHE CON LENTICCHIE E COTECHINO



Portata: Primi piatti

Olio Bertolli: Robusto

Difficoltà: Media

Tempo di preparazione: 30 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 120 g di mezzemaniche
- 100 g di lenticchie
- 200 g di cotechino precotto
- 200 g di cavolfiore
- 1 carota
- 1 foglia d'alloro
- 1 porro
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extravergine BERTOLLI ROBUSTO
- sale e pepe

Preparazione:



Spunta la carota, lavala e tagliala a rondelle (1). Pulisci il porro privandolo delle radici, delle foglie esterne e della parte verde più dura, e affettalo (2). Metti le lenticchie in una pentola, copri le con abbondante acqua fredda, aggiungi la foglia d'alloro (3)



e porta dolcemente a ebollizione. Fai cuocere per 25 minuti circa, unisci carota e porro (4), insaporisci con un pizzico di sale e continua la cottura per altri 20 minuti circa. Nel frattempo pulisci il cavolfiore privandolo del torsolo duro, dividilo in cimette molto piccole (5) e lavale in abbondante acqua fredda. Portare a ebollizione abbondante acqua, sala e metti a cuocere il cavolfiore per 15 minuti circa (6),



Olio consigliato:



Robusto

quindi butta la pasta nella stessa pentola (7) e scolala al dente. Taglia il cotechino a dadini (8), uniscilo alla pasta aggiungi le lenticchie con le verdure scolate (9), irroro con l'olio d'oliva extravergine e fai saltare il tutto per un minuto. Cospargi con un pizzico di pepe appena macinato e servi calda.