

Lenticchie Con Salsiccia

Lessate le lenticchie come indicato qui sopra. In un tegame mettete le salsiccette con due cucchiai d'acqua, punzecchiatele e rosolatele per 10 minuti. In un altro tegame insaporite con poco olio la salvia e uno spicchio d'aglio, eliminate quest'ultimo, aggiungete lenticchie e salsicce. Mescolate e servite. Vini di accompagnamento: Barbera Del Monferrato DOC, Chianti Colli Aretini DOCG, Biferno Rosso DOC.

Ingredienti

250 G Lenticchie
8 Salsiccette
Salvia
1 Spicchio Aglio
Poco Olio D'oliva

Note

Preparazione: 50 minuti.