



Lenticchie in umido veloci

[Del 13/08/2005 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Legumi](#)]

Ingredienti: 4 persone: 2 scatole di lenticchie lessate, 30 g di burro, 1 cipolla piccola, qualche foglia di salvia, sale.

In un tegame friggete piano piano nel burro la cipolla affettata fine e la salvia. Unite le lenticchie scolate, insaporitele, salate se necessario e versate un mestolo di acqua calda. Cuocete una ventina di minuti, rimescolando spesso. A fine cottura non dovranno essere molto asciutte. Se usate le lenticchie secche (300 g circa), mondatele bene, facendo molta attenzione ai sassetti, tenetele a bagno 24 ore in acqua fredda, scartate quelle che galleggiano e cuocetele per almeno 2 ore con lo stesso procedimento, aggiungendo più acqua calda e lasciandola assorbire ogni volta.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]