

## Stufato con salsicce alla salvia



Esecuzione: Facile

Preparazione: 10

Cottura: 50

Dosi per 4 persone

Lava le lenticchie e mettile a bagno in acqua fredda per 8 h; sgocciolale e asciugale. Trita l'aglio, la cipolla, la carota e il sedano lavati. In una casseruola fai rosolare le salsicce con l'olio per qualche minuto, forandola con una forchetta. Unisci la salvia e il trito di verdure, falle dorare poi aggiungi le lenticchie e tostale leggermente, mescola con un cucchiaio di legno. Bagna con il vino, lascialo evaporare e aggiungi la passata di pomodoro. Lascia cuocere a fuoco basso con il coperchio per circa 40, finché le lenticchie saranno tenere, aggiungendo brodo bollente se si asciugherà troppo; verso fine cottura sala e pepa.

Togli la casseruola dal fuoco, lascia riposare per qualche minuto e servi, accompagnando a piacere con fette di pane abbrustolito.

### Ingredienti per 4 persone

- 8 salsicce
- salvia
- 350 g di lenticchie
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 2 cucchiaini di olio EV
- 2 dl di vino bianco secco
- 400 g di passata di pomodoro
- 1-2 dl di brodo di carne
- sale e pepe