



INGREDIENTI

500g di lenticchie cotte
60g di noci già sgucciate
5 pomodorini secchi
6 cucchiaini di olio d'oliva
150 g di pane grattugiato
(o fiocchi di avena)
1 pizzico abbondante di sale
Erbe a piacere: prezzemolo,
semi di finocchio, cumino, aglio



Cotechino di Lenticchie e Noci

COME SI FA:

by E.V.A.

Cuocete le lenticchie se non volete usare quelle pronte di lattina (verrà più buono). A parte create una crema densa frullando in un potente tritatutto le noci, i pomodorini secchi, le erbe e semi preferiti. Unite questa pasta alle lenticchie cotte, in una terrina, con gli altri ingredienti (sale, olio, pane grat.). Ora frullate tutto con un frullatore ad immersione, dopo aver mescolato insieme il tutto. Ecco! Date ora all'impasto la forma di un salamino. Arrotolatelo nella carta da forno e prima di servire infornatelo, ricoperto di olio, in forno caldo (180°) per circa 10 minuti. Se volete una crosticina, potete ricoprirlo di altro pane grattugiato prima di infornarlo. Servitelo tagliato a fette con patate o polenta. :-)