

Le mie lenticchie di capodanno



<http://pensieriepasticci.blogspot.com>



Buon capodanno a tutti!!!!!!!!!!!!!!

Qua da noi, come vuole la tradizione, a capodanno e all'ultimo dell'anno si devono mangiare le lenticchie col cotechino, perchè, si dice...portano soldi.

E noi non ci tiriamo indietro, eheheheh...le tradizioni devono sempre essere rispettate, vero?

E poi se anche qualche soldino in più ci arriva, ben venga, non disdegnamo mica!!!!!!!!!!

Ho cercato di documentarmi un pò sull'origine di questa tradizione...se vi interessa guardate [qui](#), magari come me ne scoprirete qualcosina in più.

Comunque, dicevo, ieri ho preparato questa bella pentolata di lenticchie, da portare a casa di mia sorella per festeggiare l'ultimo. (Per il cotechino ci pensava lei!)

Ho utilizzato la mia nuovissima fiammante rossa casseruola [Le Creuset](#) in ghisa smaltata (oltretutto si intona a meraviglia con i colori della mia cucina!!!!!!!!!!)...una cottura perfetta, oserei dire. Ci ho impiegato la metà del tempo, grazie alla

perfetta e costante distribuzione del calore al suo interno. Un [piccolo tesoro](#), che mi tengo stretta (ps: si lava anche in lavastoviglie...una meraviglia!).

Tornando alle lenticchie beneaugurali, vi descrivo come le ho preparate...un piatto molto semplice, ma saporito e sostanzioso, dai sapori esaltati dalla perfetta cottura.



Lenticchie stufate beneaugurali

Ingredienti:

olio d'oliva extravergine

lenticchie secche mignon gr.250

50 gr pancetta dolce tagliata a dadini piccolissimi
un quarto di cipolla bianca
2- 3 mestoli di brodo vegetale
un cucchiaino di insaporitore [ariosto per sughi](#)
2 cucchiaini di concentrato doppio di pomodoro
una carota piccola

Preparazione:

La sera prima ho messo a bagno le lenticchie in acqua tiepida e ce le ho lasciate tutta la notte e parte della mattinata.

Le ho poi scolate, risciacquate sotto acqua corrente e lasciate un attimo da parte.

Nella [casseruola](#) ho messo un pò d'olio d'oliva con la cipolla tritata finissimamente ed ho lasciato leggermente imbiondire, ho aggiunto la carota a pezzettini molto piccoli e successivamente la pancetta, continuando a rosolare a fiamma vivace e mescolando con un cucchiaino di legno, per evitare l'attaccamento sul fondo.

Ho poi aggiunto le lenticchie, l'insaporitore (che gli ha dato un profumo e un gusto davvero particolari!), il concentrato di pomodoro, ed ho coperto col brodo caldo (a me ne sono serviti circa due mestoli, ma tenetene comunque a disposizione, qualora non bastasse) e mettete il coperchio.

Abbassate la fiamma e cuocete...con questa meravigliosa casseruola a me sono bastati 30-35 minuti, comunque, rimestate ogni tanto, verificate che il brodo si asciughi e che le lenticchie cuociano bene, senza sfaldarsi troppo...i tempi possono variare.

Ecco qua il risultato...che ne dite, non è appetitosa questa foto?????



Ora vi lascio, rinnovandovi gli auguri di Buon Anno!

Chi ben comincia.....

Un abbraccio, alla prossima!