

## MUSETTO con lenticchie



### Ingredienti per 4 persone:

**uno o due musetti nostrani di nostra produzione**, (prodotto di eccellenza al Gourmarte 2017) 300gr lenticchie, una carota, una cipolla, una costa di sedano, 2 foglie di alloro, 2 cucchiai di passato di pomodoro, 3 cucchiai di olio, mezzo bicchiere di vino bianco, brodo, sale, pepe.

### Procedimento di cottura per le lenticchie:

- Mettete le lenticchie in una terrina; copritele di acqua fredda e tenete a bagno per 8 ore o tutta la notte.
- Tritate grossolanamente carota, cipolla, sedano e fateli soffriggere in una casseruola con l'olio; aggiungete le lenticchie ben scolate e l'alloro, salate e pepate e fatele insaporire per qualche minuto.
- Bagnate le lenticchie con il vino bianco, lasciatelo evaporare, aggiungete il pomodoro e continuate la cottura per circa mezz'ora ( dipende dalla qualità delle lenticchie) e durante la cottura bagnate ogni tanto con il brodo.

Procedimento di cottura per il musetto:

- Mettere il musetto in una pentola e copritelo abbondantemente con acqua fredda, portate lentamente a ebollizione e cuocete per circa 1 ora e mezza circa, a recipiente coperto e a fuoco basso: l'acqua deve appena fremere. Se necessario, aggiungete ogni tanto altra acqua calda, in modo che il musetto rimanga sempre completamente coperto.
- A cottura ultimata toglietelo e tagliatelo a fette di un paio di cm di spessore e servitelo con il contorno di lenticchie.

Buon Appetito  
e che l'anno nuovo sia ricco di pace,  
serenità e prosperità