Lenticchie! For a Prosperous New Year

Rosanna Di Michele (December 30, 2016)

In Italy, eating lentils on New Year's Eve traditionally symbolizes the hope for a prosperous new year. So are you ready to cook with Rosanna?

Recipe for 4 people:

1 package of lentils (500g – 18 oz). 1 package of pre-cooked Italian Sausage 1 can of tomatoes (250 g - 9oz). 6 ripe tomatoes. 2 cloves of garlic. 3 stalks of celery. 2 medium-sized carrots. 2 potatoes. 1 sprig of fresh parsley. Extra virgin olive oil 6 tablespoons Salt (to taste) --- Preparation: -Place the sausage (without unwrapping it from the casing) in a pan of cold water, and let it cook for 20 minutes (or follow the instructions on the package). -Wash and dice the carrots, celery, potatoes, and tomatoes. -Put the olive oil into a medium saucepan and the whole garlic cloves for a few

minutes, to flavor the oil. -Remove the garlic, add the carrots and celery and cook for 5 minutes. -Add both the fresh and canned tomatoes, season with a pinch of salt and let cook for another 10 minutes. -Wash the lentils thoroughly and leave them to soak in the water for a few minutes. -Add the lentils to the pan, stir and add water to completely cover all the ingredients. -Cook over low heat for about 40 minutes, occasionally adding a bit of water. -Meanwhile, remove the sausage from water, remove the casing and cut into ½ inch thick slices. -Once the lentils are almost done, lay the slices of sausage in the pan, add a drizzle of extra virgin olive oil, a sprinkle of finely chopped parsley serve hot and enjoy! Buon appetito Rosanna [2]

More recipes from Rosanna's Blog? >>> [3]

Ricetta per 4 persone: 1 confezione di lenticchie (500gr). 1 barattolo di pomodori pelati (250gr) 6 pomodorini maturi. 2 spicchi di aglio. 3 coste di sedano. 2 carote media grandezza. 2 patate. 1 ciuffo di prezzemolo fresco. Olio extra vergine d'oliva 80gr. Sale q.b. 1 confezione di Cotechino Italiano precotto.

Procedimento:

- Immergere in un tegame di acqua fredda, il cotechino con tutto l'involucro e lasciarlo cuocere per 20 minuti (o seguire le istruzioni riportate sulla confezione). -

- Lavare e tagliare a dadini le carote, il sedano, le patate, i pomodorini. - In un tegame di media altezza, far insaporire l'olio e aglio per alcuni minuti. Togliere l'aglio e aggiungere le carote ed il sedano e lasciare insaporire per 5 minuti. - Aggiungere i pomodorini , i pomodori pelati, insaporire con un pizzico di sale e lasciare cucinare per altri 10 minuti. - Lavare abbondantemente le lenticchie e lasciarle riposare in acqua alcuni minuti. - Aggiungere le lenticchie nel tegame , mescolare e aggiungere l'acqua fino a copertura totale di tutti gli ingredienti. - Far cuocere a fuoco lento per 40 minuti, aggiungendo di tanto in tanto un mescolo di acqua. - Nel frattempo, rimuovere il cotechino dall'acqua , toglierlo dall'involucro e tagliarlo a fettine (spessore 1cm) . - A cottura ultimata delle lenticchie, adagiare le fettine di cotechino nel tegame, aggiungere un filo di olio extra-vergine, una spolverata di prezzemolo tagliato finemente e servire ben caldo.

Source URL: http://test.iitaly.org/magazine/dining-in-out/articles-reviews/article/lenticchie-prosperous-new-year

Links
[1] http://test.iitaly.org/files/lenticchiejpg
[2] http://www.rosannacooking.com
[3] http://www.i-italy.org/blog/495/archive/2012