

Variazione di Crema di lenticchie e Cannellini in foglia di pane e briciole di salsiccia

Ingredienti per 6 persone

Cipolla rossa	n° 1 media
Lenticchie	400 g (già cotte)
Fagioli cannellini	200 g (già cotti)
Olio evo	q.b.
Aglione	1 spicchio
Rosmarino	q.b.
Pane toscano	12 fette sottili
Salsiccia fresca	150 g

Procedimento

Cuocere le lenticchie e i fagioli separatamente. Preparare un fondo di cipolla rossa tritata e fare rosolare, aggiungere poi le lenticchie e fare insaporire. Aggiungere liquido di cottura delle lenticchie e cuocere per circa cinque minuti. Frullarle a crema.

A parte frullare i fagioli, ottenendo una purea abbastanza soffice e assolutamente non liquida, e insaporirli con olio e.v.o. riscaldato e insaporito con aglio e rosmarino.

Tagliare il filone a fette sottilissime e tostarle in forno caldo dando loro forma ad anello.

Togliere la pelle alla salsiccia fresca, sbriciolarla e farla leggermente rosolare in padella.

Mettere l'anello di pane al centro di un piatto fondo, riempire l'anello con la purea di fagioli e sopra le "briciole" di salsiccia. Versare la crema di lenticchie ben calda e servire.

È importante che la consistenza dei fagioli e delle lenticchie sia diversa.