



Lenticchie beluga con cipolline e pancetta affumicata

Ingredienti:

- 300 g di Cipolline Acetelli Saclà
- 300 g di lenticchie Beluga
- 150 g di pancetta affumicata
- 50 g di pistacchi salati e tostati
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla
- 1 foglia di alloro
- 1 rametto di rosmarino
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.



Preparazione:

- Pulite e lavate carota, sedano e cipolla. Sciacquate le lenticchie. Ponete le verdure in una pentola capiente insieme alle lenticchie. Aggiungete circa un litro di acqua e la foglia di alloro.
- Portate ad ebollizione e quindi fate cuocere per circa 20 minuti. Lasciate raffreddare le lenticchie nella loro acqua.
- Tagliate a cubetti la pancetta affumicata. In un padellino antiaderente fate rosolare i dadini di pancetta con un rametto di rosmarino.
- Sgusciate e pestate i pistacchi con un mortaio.
- In una ciotola ponete le Cipolline Acetelli Saclà, le lenticchie scolate dall'acqua in eccesso e la pancetta croccante.
- Condite con un filo di olio, mescolate delicatamente, aggiustate di sale e di pepe. Con l'aiuto di un coppapasta formate dei medaglioni e spolverate con la granella di pistacchi.
- Servite con un calice di Grechetto e ... buon appetito!