



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Zampone modenese con lenticchie



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

2 ore e mezza (+ 1 notte per l'ammollo) Tempo

Attrezzatura : **pentola**

Ingredienti

- 1 zampone
- 500 gr di lenticchie
- 50 gr di prosciutto crudo
- burro
- olio extravergine d'oliva
- 1/2 cipolla
- salsa di pomodoro
- brodo
- sale

Preparazione Zampone modenese con lenticchie

Passo 1.

Lasciate le lenticchie in ammollo per una notte.

Passo 2.

Fate cuocere lo zampone in acqua calda.

Passo 3.

Preparate un soffritto con la cipolla tritata, il burro e l'olio, quindi aggiungete le lenticchie e del brodo.

Passo 4.

Lasciate cuocere le lenticchie per due ore, aggiungete quindi 2 cucchiari di salsa di pomodoro, sale e pepe a piacere e completate la cottura.

Passo 5.

Servite il cotechino tagliato a fette e con le lenticchie come contorno.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)