

Fusilli al salame piccante e lenticchie. Sotto il segno della “lente”!



“Detto no allo zampone
messo avevo un bel salmone
ma giocando al Bersaglio
al salmone ho dato un taglio
Via la “n” via la “o”
3 civette sul comò
Dal salmone a un bel salame
per un primo sotto esame
Sì l’esame ha ormai passato
ed il gusto ha rallegtrato
Con la nota piccantina
vi accompagno stamattina
son lenticchie e fusilloni
pei miei cari golosoni
Rosmarino e pomodoro
così il primo vi coloro
Chi lo sa...vi piacerà?
La ricetta eccola qua”

L’influenza delle feste sembra non essere ancora finita perchè in questo periodo più che mai sono sempre in vena di lenticchie.

Ma mi piacciono così tanto.

E allora, dopo un secondo alternativo al classico zampone ecco qui un bel primo piccantino, perchè chi ha detto che questi simpatici e piccoli legumi sono buoni solo per le zuppe?

Non mi credete? ...beccatevi l’idea!

Fusilli al salame piccante e lenticchie

Print

Prep time

10 mins

Cook time

15 mins

Total time

25 mins

Per 2 persone

Author: Federica

Recipe type: Primi piatti

Serves: 2

Ingredienti

- 180 gr di fusilli
- 120 gr di lenticchie già lessate
- 60 gr di salame piccante a fette spesse
- 6-8 pomodori ciliegino
- 1 piccolo scalogno
- maggiorana secca
- curry
- olio evo
- sale
- peperoncino (facoltativo)

Procedimento

1. Tritare finemente lo scalogno e farlo rosolare leggermente in una padella con 2 cucchiaini di olio.
2. Aggiungere i pomodorini tagliati in quarti, le lenticchie, profumare con la maggiorana e il curry, a piacere con una puntina di peperoncino (attenzione che il salame è già piccante), regolare di sale e lasciar insaporire tutto insieme per qualche minuto.
3. A parte, rosolare in una padellina senza olio il salame

tagliato a cubetti, quindi aggiungerlo al condimento di lenticchie.

4. Lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolarla al dente, trasferirla nella padella con il condimento, mescolare bene su fiamma viva, in modo che i sapori si amalgamino, e servire subito.



Buon appetito e buona settimana a tutti. Alla prossima...