



Ragoût de lentilles avec Luganighe Ticinesi

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 4 Luganighe Ticinesi
- 4 oignon
- 8 laurier
- 280g carottes
- 200g céleri
- 200g racine de persil
- 240g lentilles vertes
- 4dl bouillon de légumes
- 4EL purée de tomates
- 4dl vin rouge
- 4EL poivron fumé
- 4EL flocons de piment fumé
- à v. sel et poivre
- 4EL huile d'olive
- à v. bouquet de persil plat

Préparation

1. Retirer le boyau de la Luganighe du Tessin et effriter la saucisse à la main. Faire frire brièvement dans une cuillère à soupe d'huile d'olive. Laver l'oignon, les carottes, le céleri et la racine de persil, les éplucher si nécessaire et les couper en petits cubes. Faire revenir l'oignon dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Lorsqu'ils sont translucides, ajouter le reste des légumes. Lorsque tout a coloré, incorporer la purée de tomates, le poivron fumé et les flocons de piment fumé et bien mélanger.
2. Laver l'oignon, les carottes, le céleri et la racine de persil, les éplucher si nécessaire et les couper en petits cubes. Faire revenir l'oignon dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Lorsqu'ils sont translucides, ajouter le reste des légumes. Lorsque tout a coloré, incorporer la purée de tomates, le poivron fumé et les flocons de piment fumé et bien mélanger.
3. Ajouter les lentilles et mouiller avec le vin rouge et le bouillon. Ajouter la feuille de laurier et laisser mijoter à couvert pendant 25 à 30 minutes.
4. Retirer la feuille de laurier, assaisonner avec le sel et le poivre. Incorporer les morceaux de Luganighe du

Tessin, couvrir pendant 5 minutes. Hacher finement le persil, saupoudrer sur les lentilles préparées et servir.