



## Zuppa di lenticchie con Luganighe Ticinesi

### Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 4 Luganighe Ticinesi
- 4 cipolla
- 8 foglie di alloro
- 280g carote
- 200g sedano
- 200g radici di prezzemolo
- 240g lenticchie verdi, lavate
- 4dl brodo di verdure
- 4EL purea di pomodoro
- 4dl vino rosso
- 4EL paprica affumicata
- 4EL fiocchi di peperoncino affumicato
- q.b. sale e pepe
- 4EL olio d'oliva
- q.b. mazzetto di prezzemolo liscio

### Preparazione

1. Privare le Luganighe Ticinesi del budello e sbriciolare l'impasto con le mani. Rosolare i bocconcini di luganiga in padella per alcuni minuti fino a doratura. Mettere da parte.
2. Lavare cipolla, carote, sedano e radici di prezzemolo, sbucciarli (se necessario) e tagliarli a dadini. Soffriggere la cipolla in 2 cucchiaini di olio d'oliva e aggiungere il resto delle verdure. Quando il tutto ha preso un po' di colore, aggiungere purea di pomodoro, paprica affumicata e fiocchi di peperoncino. Mescolare bene.
3. Aggiungere lenticchie, vino rosso, brodo di verdure e l'alloro per poi lasciar cuocere a fuoco lento per 25 - 30 minuti (con coperchio).
4. Togliere la foglia di alloro e condire a piacimento con sale e pepe. Aggiungere i bocconcini di Salsiccia Ticinese, coprire e lasciare riposare per 5 minuti. Guarnire con il prezzemolo tritato e servire.