Happy New Year with Rosanna's Lentils Recipe

Rosanna Di Michele (December 30, 2012)

In Italy, eating lentils on New Year's Eve traditionally symbolizes the hope for a prosperous new year. So are you ready to cook with Rosanna?

Recipe for 4 people:

1 package of lentils (500g – 18 oz).
1 package of pre-cooked Italian Sausage
1 can of tomatoes (250 g - 9oz).
6 ripe tomatoes.

2 cloves of garlic.
3 stalks of celery.
2 medium-sized carrots.
2 potatoes.
1 sprig of fresh parsley.
Extra virgin olive oil 6 tablespoons
Salt (to taste)

Preparation:
-Place the sausage (without unwrapping it from the casing) in a pan of cold water, and let it cook for 20 minutes (or follow the instructions on the package).
-Wash and dice the carrots, celery, potatoes, and tomatoes.
-Put the olive oil into a medium saucepan and the whole garlic cloves for a few minutes, to flavor the oil.
-Remove the garlic, add the carrots and celery and cook for 5 minutes.
-Add both the fresh and canned tomatoes, season with a pinch of salt and let cook for another 10 minutes.
-Wash the lentils thoroughly and leave them to soak in the water for a few minutes.
-Add the lentils to the pan, stir and add water to completely cover all the ingredients.
-Cook over low heat for about 40 minutes, occasionally adding a bit of water.
-Meanwhile, remove the sausage from water, remove the casing and cut into ½ inch thick slices.
-Once the lentils are almost done, lay the slices of sausage in the pan, add a drizzle of extra virgin olive oil, a sprinkle of finely chopped parsley serve hot and enjoy!
Buon appetito
Rosanna [2]
More recipes from Rosanna's Blog? >>> [3]

Ricetta per 4 persone:
1 confezione di lenticchie
(500gr).
1 barattolo di pomodori pelati (250gr)
6 pomodorini maturi.
2 spicchi di aglio.
3 coste di sedano.
2 carote media grandezza.
2 patate.
1 ciuffo di prezzemolo fresco.
Olio extra vergine d'oliva 80gr.
Sale q.b.
1 confezione di Cotechino Italiano precotto.

Procedimento:

- Immergere in un tegame di acqua fredda, il cotechino con tutto l'involucro e lasciarlo cuocere per 20 minuti (o seguire le istruzioni riportate sulla confezione). -

- Lavare e tagliare a dadini le carote, il sedano, le patate, i pomodorini.
- In un tegame di media altezza, far insaporire l'olio e aglio per alcuni minuti. Togliere l'aglio e aggiungere le carote ed il sedano e lasciare insaporire per 5 minuti.
- Aggiungere i pomodorini , i pomodori pelati, insaporire con un pizzico di sale e lasciare cucinare per altri 10 minuti.
- Lavare abbondantemente le lenticchie e lasciarle riposare in acqua alcuni minuti.
- Aggiungere le lenticchie nel tegame , mescolare e aggiungere l'acqua fino a copertura totale di tutti gli ingredienti.
- Far cuocere a fuoco lento per 40 minuti, aggiungendo di tanto in tanto un mescolo di acqua.
- Nel frattempo, rimuovere il cotechino dall'acqua , toglierlo dall'involucro e tagliarlo a fettine

(spessore 1cm) .
- A cottura ultimata delle lenticchie, adagiare le fettine di cotechino nel tegame, aggiungere un filo di olio extra-vergine, una spolverata di prezzemolo tagliato finemente e servire ben caldo.

Source URL: http://newsite.iitaly.org/magazine/dining-in-out/articles-reviews/article/happy-new-year-rosannas-lentils-recipe

Links
[1] http://newsite.iitaly.org/files/35043teglialenticchie1356640712jpg
[2] http://www.rosannacooking.com
[3] http://www.i-italy.org/blog/495/archive/2012