



*Elvea, festa all'italiana*

## Stufatino con lenticchie e würstel



### ingredienten voor Persone

800 g di	ELVEA Cubetti Peperoni
500 g di	lenticchie
	sale
2 cucchiaini da tavola di	olio d'oliva
4	würstel
1	ajruinen
2	carote tagliate a fettine sottili
2 gambo	sedano
1	peperone verde
2 spicchi di	aglio
1 cucchiaini da tavola di	farina
	formaggio grattugiato

### Preparazione

- Porta a ebollizione su fuoco medio le lenticchie in 1 ½ litri d'acqua. Lasciale cuocere mentre prosegui con il resto della ricetta. Metti ca. 1/2 cucchiaino da tè di sale nell'acqua con le lenticchie. Quando l'acqua bolle, abbassa la fiamma e fai cuocere a fuoco lento per 20 min o fino a quando le lenticchie si saranno del tutto ammorbidite. Scola le lenticchie. Assaggia e aggiungi eventualmente ancora un po' di sale. Non far cuocere eccessivamente le lenticchie.
- Preriscalda il forno a 190°C.
- Nel frattempo, fai sciogliere 1 cucchiaio di burro in un altro grande tegame, a fuoco medio. Fai cuocere i würstel fino a quando saranno dorati da tutte le parti, per ca. 5 min o più, a seconda del tipo di würstel utilizzato.
- Togli dal tegame i würstel cotti e disponili su un piatto. Fai sciogliere il secondo cucchiaio di burro e aggiungi cipolla, carote, sedano e peperone verde. Fai cuocere, coprendo il tegame, per ca. 5 min, mescolando ogni tanto. Sala. Appena le verdure sono morbide e la cipolla è traslucida, aggiungi l'aglio. Mescola e fai ancora cuocere per 2 min. Cospargi tutto di farina e mescola fino a quando la farina sarà completamente assorbita da verdure e olio.
- Aggiungi nel tegame i Cubetti e le lenticchie cotte e rimesta bene per mescolare il tutto. Fai ancora cuocere per ca. 5 min, fino a quando il succo dei pomodori sarà un po' stracotto e sarà diventato più denso.





## *Elvea, festa all'italiana*

- Taglia i würstel a bocconcini e rimettili nel tegame. Mescola. Assaggia e se necessario aggiungi un po' di sale. Ora puoi già servire lo stufatino o scegliere di cospargerlo del tuo formaggio grattugiato preferito. In tal caso fai gratinare lo stufatino nel forno preriscaldato per 20 min o fino a quando il formaggio sarà fuso.

