



Gentile Cliente,

ti ringraziamo per aver scelto Lenticchia Pedina e per il contributo che hai dato al progetto “Casa del Sorriso” del CESVI in aiuto ai bambini brasiliani di Rio de Janeiro. Guarda il video della campagna <http://www.pedina.it/valori-pedina-campagne-etiche>

Qui di seguito trovi alcune ricette di facile preparazione. Se sei interessato ad altre ricette vai alla pagina <http://www.pedina.it/ricettario-pedina-ricette-lenticchie> oppure consulta la sezione **Ricettario** sul sito www.pedina.it.

CONTEST LENTICCHIA PEDINA

Iscriviti al Contest Lenticchia Pedina, pubblica la tua ricetta con la foto e potrai vincere fantastici premi. Regolamento e iscrizione alla pagina

<http://www.pedina.it/Contest-lenticchia-manda-tua-ricetta-con-lenticchie-pedina>



PEDON S.P.A.

Via del Progresso, 32 - 36060 Molvena (VI) Italy P/VAT 02984760245
Tel. +39 0424.411.125 - Fax +39 0424.411.118 – info@pedon.it - w w w .pedon.it
Numero verde 800-034437

1. COTECHINO CON LENTICCHIE

DIFFICOLTÀ

Bassa

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 cotechino
- 300 g di lenticchie Pardina
- 2 carote
- 2 cipolle
- 2 coste di sedano
- ½ spicchio d'aglio
- 10 pomodorini ciliegia
- 1 bicchiere di vino rosso
- sale, pepe e olio extra vergine d'oliva quanto basta



PROCEDIMENTO

Porre il cotechino in una casseruola con l'acqua fredda, in modo che il cotechino sia interamente coperto dall'acqua. Portare ad ebollizione e lasciare bollire per 30 minuti. Scolare l'acqua del cotechino, e continuare la cottura riponendo il cotechino nella casseruola con abbondante acqua fredda salata, 1 carota, 1 cipolla, 1 gamba di sedano e il vino rosso. Continuare la cottura per circa 3 ore a fuoco moderato. Nel frattempo tritare finemente le rimanenti verdure e soffriggerle in olio extra vergine d'oliva, unire le lenticchie e cuocere per circa mezz'ora aggiungendo a poco a poco dell'acqua calda. A cottura ultimata, aggiungere anche i pomodorini tagliati a spicchi e regolare di sale e pepe. Scolare il cotechino, tagliarlo a fette grossolane e servirlo insieme alle lenticchie ben calde e ai pomodorini.

PEDON S.P.A.

Via del Progresso, 32 - 36060 Molvena (VI) Italy PIVAT 02984760245
Tel. +39 0424.411.125 - Fax +39 0424.411.118 – info@pedon.it - w w w .pedon.it
Numero verde 800-034437

2. STRUDEL DI LENTICCHIE SU FONDUTA DI ASIAGO

DIFFICOLTÀ

Medio-bassa

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400 g di pasta sfoglia
- 1 cipolla
- ½ l di brodo vegetale
- 200 g di formaggio Asiago
- 100 g di panna
- 2 tuorli d'uovo
- sale, pepe e olio extra vergine d'oliva quanto basta



PROCEDIMENTO

Cuocere le lenticchie con il brodo, la cipolla tritata, sale e pepe per circa mezz'ora, dovranno rimanere piuttosto asciutte. Stendere la pasta sfoglia e dividerla in 4 parti uguali. Farcire ogni pezzo di pasta con le lenticchie e una fetta di pancetta, arrotolarlo come uno strudel facendo attenzione a chiudere bene le estremità. Spennellare la parte superiore con il rosso d'uovo e cuocere in forno a 180°C per 15/20 minuti, fintanto che gli strudel si indorano. Nel mentre far fondere l'Asiago a bagnomaria assieme alla panna fino ad ottenere una vellutata omogenea, legando e amalgamando il tutto con il rosso d'uovo. Servire lo strudel ben caldo sulla vellutata di Asiago.

PEDON S.P.A.

Via del Progresso, 32 - 36060 Molvena (VI) Italy P/VAT 02984760245
Tel. +39 0424.411.125 - Fax +39 0424.411.118 – info@pedon.it - www.pedon.it
Numero verde 800-034437

3. GNOCCHI DI LENTICCHIE CON SALSICCIA E POMODORINI

DIFFICOLTÀ

Media

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 250 g di farina di tipo "00"
- 250 g di lenticchie Pardina
- 150 g di salsiccia
- 150 g di pomodorini ciliegia
- 50 g di parmigiano
- 1 l di brodo vegetale
- 2 patate medie
- 1 cipolla
- 4 rossi d'uovo
- sale, pepe e olio extra vergine d'oliva quanto basta



PROCEDIMENTO

Rosolare in una padella la cipolla con dell'olio, aggiungere quindi le lenticchie e le patate a pezzetti e portare a cottura, aggiungendo un po' di brodo alla volta. Una volta cotte, le lenticchie dovranno risultare molto asciutte e spapolate. Passare quindi le lenticchie e le patate al passaverdura, impastarle successivamente con il parmigiano, i rossi d'uovo e la farina, fino ad ottenere un classico impasto per fare gli gnocchi. Dall'impasto ricavare così piccoli gnocchi. Rosolare a parte in una capiente padella la salsiccia spellata e sminuzzata, aggiungere i pomodorini tagliati in 4 spicchi scottandoli appena. Cuocere quindi gli gnocchi in abbondante acqua salata, scolarli e padellarli nel sugo ottenuto con la salsiccia e i pomodorini, mescolando bene e spruzzandoli con una spolverata di parmigiano. Servire ben caldo.

PEDON S.P.A.

Via del Progresso, 32 - 36060 Molvena (VI) Italy P/VAT 02984760245
Tel. +39 0424.411.125 - Fax +39 0424.411.118 – info@pedon.it - www.pedon.it
Numero verde 800-034437

4. BRASATO DI MANZO SU PURE' DI LENTICCHIE

DIFFICOLTÀ

Medio-alta

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 kg di polpa di spalla di manzo
- 300 g di lenticchie Pardina
- 2 mazzetti di spezie (salvia, rosmarino, timo)
- 4 l di vino rosso
- 4 carote
- 4 cipolle
- 4 spicchi d'aglio
- 4 coste di sedano
- Farina tipo "00" per infarinare leggermente la carne
- 200 g di salsa di pomodoro
- 80 g di parmigiano
- 2 noci di burro
- sale, pepe e olio extra vergine d'oliva quanto basta



PROCEDIMENTO

Sgrassare e legare la carne e metterla a marinare nel vino con le spezie per 24 ore in un luogo fresco. Passate le 24 ore togliere la carne dalla sua marinatura. Intanto rosolare in una casseruola le verdure, aggiungendo poi la carne leggermente infarinata fino a rosolarla. Coprirla quindi con il vino rimanente e la salsa di pomodoro. Coprire la pentola con il coperchio. Continuare poi la cottura sul fornello a fuoco moderato per 3 ore, girandola di tanto in tanto e irrorandola col suo liquido di cottura. Frattanto cuocere le lenticchie con un fondo di cipolla e olio, tenendole sempre ben asciutte. A cottura ultimata passarle al passaverdure e mantecarle con burro, parmigiano, sale e pepe, fino ad ottenere un puré abbastanza sodo. Quando il brasato sarà cotto toglierlo dal suo sugo di cottura, che verrà passato al passaverdure fino a ottenere una consistenza cremosa. Affettare il brasato, coprirlo con la sua salsa e servirlo ben caldo con il puré di lenticchie.

PEDON S.P.A.

Via del Progresso, 32 - 36060 Molvena (VI) Italy PIVAT 02984760245
Tel. +39 0424.411.125 - Fax +39 0424.411.118 – info@pedon.it - www.pedon.it
Numero verde 800-034437

5. LENTICCHIOTTO CON I CHIODINI

DIFFICOLTÀ

Bassa

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 250 g di lenticchie Pardina
- 200 g di chiodini o altri funghi già trifolati
- 1 l di brodo di carne
- 80 g di parmigiano
- 50 g di burro
- 1 cipolla
- 1 cipolla
- sale, pepe e olio extra vergine d'oliva quanto basta



PROCEDIMENTO

Tritare finemente la cipolla e rosolarla con dell'olio extra vergine d'oliva, aggiungere le lenticchie e bagnare con il brodo. Procedere dunque come un normale risotto aggiungendo a metà cottura (dopo circa 12-15 minuti) i funghi. Mantecare a fuoco spento con burro e formaggio e servire ben caldo.

PEDON S.P.A.

Via del Progresso, 32 - 36060 Molvena (VI) Italy P/VAT 02984760245
Tel. +39 0424.411.125 - Fax +39 0424.411.118 – info@pedon.it - www.pedon.it
Numero verde 800-034437

6. CARRÈ DI MAIALINO DA LATTE SU GALLETTA DI LENTICCHIE

DIFFICOLTÀ
Medio-alta

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 kg di carrè di maialino privo di cotenna
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 bicchiere di vino bianco
- 2 spicchi d'aglio
- aromi (1 rametto di rosmarino, 2 ciuffi di salvia, 2 foglie di alloro)
- sale, pepe e olio extra vergine d'oliva quanto basta

Per le gallette

- 300 g di lenticchie Pardina
- 80 g di Parmigiano
- 1 cipolla
- 4 rossi d'uovo
- 1 l di brodo di carne
- sale, pepe e olio extra vergine d'oliva quanto basta



PROCEDIMENTO

In una teglia da forno rosolare con dell'olio tutti gli aromi, il sedano e la carota a pezzettini, aggiungervi la carne, bagnare con il vino, salare, pepare e lasciare in forno a 180°C, girando di tanto in tanto la carne e irrorandola con il suo sugo di cottura. Per le gallette: soffriggere la cipolla con olio, aggiungere le lenticchie e versare un po' di brodo alla volta fino a che non giungono a cottura restando molto asciutte. Lasciarle quindi raffreddare e aggiungere i rossi d'uovo ed il parmigiano mescolando il tutto. Aggiustare di sale e pepe. Disporre quindi il composto così ottenuto in una teglia da forno precedentemente imburrata, stendendolo ad un'altezza di circa 1 cm e infornare per 20-30 minuti. A cottura ultimata dividere la galletta di lenticchie in 6 pezzi, disporla nei piatti e porvi sopra la sella di maialino affettata in tranci ben caldi e bagnati con il proprio sugo di cottura.

PEDON S.P.A.

Via del Progresso, 32 - 36060 Molvena (VI) Italy P/VAT 02984760245
Tel. +39 0424.411.125 - Fax +39 0424.411.118 – info@pedon.it - www.pedon.it
Numero verde 800-034437