



Costine di maiale con lenticchie

Ingredienti

1 kg di costine di maiale
500 g lenticchie
130 g olio
1 aglio
mezza cipolla
4 cucchiari di passata di pomodoro
50 g pancetta tesa
sale
pepe
1 dado di carne

Questa ricetta é nata nel periodo delle feste natalizie ovvero il 31 dicembre; come da tradizione sulla tavola devono esserci le lenticchie, ma come fare se non piacciono il cotechino e lo zampone? Ecco che arriva l'idea: mettiamoci le costine o, come le chiamiamo a Napoli, le tracchiulelle di maiale.

Si procede prendendo le lenticchie, le laviamo e le mettiamo in una pentola con acqua, sale, aglio, un po' di passata di pomodoro e olio, poi le lasciamo cuocere.

Nel frattempo prendiamo le costine, le sistemiamo in un tegame bello capiente con della cipolla e la pancetta; lasciamole dorare da tutti i lati quindi sfumiamo con del vino bianco; una volta terminata questa operazione togliamo le cipolle poi controlliamo le lenticchie: se sono a metà cottura toglieremo l'aglio e le uniremo alle costine; aggiungiamo un dado di carne, saliamo e pepiamo e lasciamo andare a fuoco basso fino alla fine della cottura.

Impiattare e servire.