



LENTILLES AU FIGATELLU

Ingrédients :

- ⌚ 1 figatellu
- ⌚ 500 g de lentilles
- ⌚ 1 1/2 c à c de concentré de tomate
- ⌚ 1 oignon
- ⌚ 1 gousse d'ail
- ⌚ Huile d'olive
- ⌚ Poivre



Dans une cocotte, verser un filet d'huile d'olive et y faire revenir l'oignon et l'ail.

Ajouter ensuite le figatellu coupé en tronçons et laisser cuire quelques minutes.

Ajouter le concentré de tomate, les lentilles et 300 ml d'eau. Poivrer.

Cuire à petit feu pendant 1 heure à couvert, en remuant de temps en temps.