

## *Cernia e Lenticchie di ARL*

*Una variante natalizia al solito cotechino...*

*Preparare le lenticchie al solito modo, cottura lenta con aglio in camicia, cipollotto, sedano carota un paio di pomodori, pepe in grani acqua a coprire e 1/2 bicchiere di vino rosso.*

*Tagliare la carne di cernia ( da filetti o trance ) a dadi di un paio di cm per lato, farla rosolare in un padellino con olio e burro, sale e pepe e metterla da parte ,*

*A cottura delle lenticchie ultimata mettere nelle scodelle individuali un crostone di pane , volendo peccaminosamente fritto.....*

*una porzione di carne di cernia*

*coprire con mestolata di lenticchie*

*Olio profumato e peperoncino fresco a piacere...*

*Ci ho bevuto su un bel Morellino di Scansano, a voi la scelta.*