

## Tagliatelle cotechino et lentilles ( pour 4 personnes)

### INGREDIENTS :

250 g de tagliatelles aux œufs  
300 g de Cotechino précuit  
130 g de lentilles si possible d'Ombrie  
1 oignon  
1 côte de céleri  
1 carotte  
1 feuille de laurier  
2 cuillères à soupe de concentré de tomate  
1 brin de Thym  
Huile d'olive extra vierge  
sel

Faites bouillir le cotechino en suivant les instructions et les temps de cuisson indiqués sur l'emballage. Une fois terminé, retirez-le de son emballage et laissez-le refroidir.

Hachez finement le céleri, la carotte et l'oignon, et faites-les revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive extra vierge et une feuille de laurier.

Ajoutez les lentilles (après les avoir rincées à l'eau froide), puis couvrez le tout avec de l'eau bouillante ou du bouillon. Faites-les cuire à feu doux pendant environ 40 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres, en mouillant au fur et à mesure de la cuisson si nécessaire.

Assaisonner de sel et ajouter une ou deux cuillères à soupe de concentré de tomate dissous dans l'eau chaude. Coupez le cotechino en petits morceaux et ajoutez-le à la sauce aux lentilles.

Pendant ce temps, cuire les tagliatelles dans beaucoup d'eau salée et égouttez les un peu al dente.

Versez les pâtes dans la casserole avec les lentilles, ajoutez quelques feuilles de thym et mélangez pendant quelques minutes.

Servez vos tagliatelles au cotechino et aux lentilles à table, et servez-les bien chaudes!

**Note :** Consommer des lentilles à nouvel an en Italie est un signe de bon augure financière pour l'année à venir. Cette « coutume » puise ses racines dans l'antiquité romaine, où l'on offrait un sac de lentilles pour l'année nouvelle, .