LENTICCHIE AL CARTOCCIO CON BIRRA **GREEN'S** GUSTY **DARK ALE**



COSA OCCORRE PER 2 PERSONE

250 grammi di lenticchie precedentemente ammollate e lessate senza sale e aromi, 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva, sale q.b., pepe nero macinato al momento q.b., un rametto di rosmarino fresco, uno spicchio d'aglio, 100 millilitri di birra **GREEN'S DARK ALE**.

ED ECCO COME SI FA...

Riscaldo il forno a 200°C in modalità statica.

Arrangio un grande foglio di carta da forno in un tegame di terracotta in modo che fuoriesca abbondantemente dai bordi.

Appoggio le lenticchie sulla carta da forno, quindi le condisco con l'olio, un po' di sale e una macinata di pepe.

Unisco il rosmarino e lo spicchio d'aglio.

Verso la birra e chiudo formando un cartoccio che saldo con spago da cucina.

Cuocio in forno per 30 minuti.

Estraggo dal forno e, facendo attenzione a causa dell'alta temperatura che si è sviluppata nel cartoccio, apro quest'ultimo liberandolo dallo spago.

Servo immediatamente.

Questa ricetta è stata ideata e realizzata da **Paola Uberti**, fondatrice di LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY e del sito SLELLYBOOKS.com.