



PASIUNE PENTRU GĂTIT DIN 1877

## RAGOUT DE LINTE ȘI PERE CU ȘALĂU PRĂJIT



4 PORȚII

### INGREDIENTE

250 g de linte brună  
2 hașme  
1 lingură de unt clarifiat  
1 pară coaptă  
150 ml de vin spumant (de pere)  
250 ml supă bază de legume  
1 praf de scorțișoară  
1 praf de cuișoare măcinate  
1 lingură de suc concentrat de pere  
1 lingură de oțet de vin alb  
1 lingură de ceapă tăiată fin  
1 lingură de pătrunjel tăiat fin  
piper negru proaspăt măcinat  
sare

### MOD DE PREPARARE

Lintea se lasă la înmuiat peste noapte într-o cantitate mare de apă. A doua zi se scurge printr-o strecurătoare.

Hașmele se decojesc și se taie fin. Într-o cratiță, se încălzește untul clarifiat și se călesc rapid hașmele și lintea. Para se decojește, se scoate cotorul, iar pulpa se taie în cuburi mici. Se adaugă vinul spumant și para tăiată și se fierbe compoziția la foc scăzut timp de 5 minute. Se adaugă supă bază de legume, se acoperă cu un capac, și se fierbe la foc mic încă 5-10 minute până când lintea este aproape fragedă.

Se azonează cu scorțișoară, cuișoare, suc concentrat de pere, oțet, piper și sare. Înainte de servire se presară pe deasupra ierburile aromatice.