

# Aglioli

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

cotechini aromatizzati all'aglio

lenticchie

1 cipolla

2 chiodi di garofano

sale

## Preparazione

Gli aglioli sono dei cotechini aromatizzati all'aglio. La sera prima di cucinarli, bucherellate gli aglioli con un ago da lana e lasciateli a bagno per tutta la notte nell'acqua fredda. Al mattino successivo metteteli a lessare in acqua fredda. Lasciate bollire un poco, e poi cambiate nuovamente l'acqua, immergendo gli aglioli, questa volta, in acqua già calda. A parte, avrete fatto rinvenire le lenticchie per 5 o 6 ore.

Scolatele e aggiungetele ai cotechini dopo circa una ventina di minuti di cottura, unendo anche una cipolla intera, steccata con 2 chiodi di garofano e il sale. A fuoco basso completate la cottura, mescolando di tanto in tanto. Gli aglioli vanno serviti bollenti, tagliati a grosse fette; possono costituire un robusto antipasto o anche un secondo piatto.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>