

Cotechino in crosta con broccoli di rapa e lenticchie rosse

Scritto da Antonio Cedrola



Ingredienti :

- 1 rotolo di Pasta sfoglia quadrata

Cotechino in crosta con broccoli di rapa e lenticchie rosse

Scritto da Antonio Cedrola

- 1 Cotechino precotto da 500 gr
- 500 gr di cime di Broccoli di rapa
- 60 gr di Prosciutto crudo a fette
- ½ Cipolla bionda
- 150 gr di Pancetta affumicata
- 300 gr di Lenticchie rosse
- 2 cucchiaini di Concentrato di pomodoro
- 1 Uovo
- Alloro / Aglio / Peperoncino
- Sale / Pepe nero
- Olio EVO

Cotechino in crosta con broccoli di rapa e lenticchie rosse

Scritto da Antonio Cedrola

Preparazione:

- In una casseruola versare un filo d'olio, unire la pancetta tagliata a dadini e la cipolla tritata fine e far rosolare per pochi minuti a fuoco dolce. Aggiungere poi il concentrato di pomodoro diluito in mezzo bicchiere di acqua tiepida, due foglie d'alloro e le lenticchie tenute a bagno per mezz'ora e poi scolate. Regolare di sale e pepe e far cuocere coperte per circa venti minuti controllando che la loro consistenza sia quella voluta;
- Cuocere il cotechino seguendo le istruzioni sulla confezione, poi farlo raffreddare e privarlo del budello;
- Pulire e lavare le cime di rapa e poi sbianchirle, cioè cuocerle per pochi minuti in acqua bollente leggermente salata. Scolarle e ripassarle in una padella dove si sarà fatto rosolare una spicchio d'aglio con una punta di peperoncino;
- Stendere la pasta sfoglia, ricoprirla con il prosciutto ed ancora distribuirvi i broccoli. Adagiarvi il cotechino intero e poi avvolgere la pasta formando un rotolo e pressare le estremità per evitare che si apra durante la cottura;



Cotechino in crosta con broccoli di rapa e lenticchie rosse

Scritto da Antonio Cedrola

- Poggiare il cotechino su una pirofila foderata di carta forno, bucherellarlo con una forchetta e spennellarlo con l'uovo sbattuto;



Cuocere in forno già caldo per 25-30 minuti a 180°C;

Cotechino in crosta con broccoli di rapa e lenticchie rosse

Scritto da Antonio Cedrola



- Servire tiepido tagliato a fette, accompagnandolo con le lenticchie che, a seconda del gusto personale, potranno essere messe a specchio nel piatto (ed allora si frulleranno tenendole abbastanza liquide), intere a mucchietto, oppure – come ho fatto in questo caso – lavorate a crema densa e porzionate a quenelle.

Spargere qualche grano di pepe rosa ed un giro di olio a crudo.

Cotechino in crosta con broccoli di rapa e lenticchie rosse

Scritto da Antonio Cedrola

