

Cotechino con lenticchie

ricetta *classica* per 3 persone

Ingredienti

<i>Cotechino classico</i>	<i>g</i>	500	<i>Vino bianco secco bollente</i>	<i>g</i>	100
<i>Lenticchie</i>	<i>g</i>	180	<i>Pomodoro perette o equivalente</i>	<i>n</i>	1
<i>Burro</i>	<i>g</i>	15	<i>Acqua bollente</i>	<i>g</i>	400
<i>Olio d'oliva</i>	<i>g</i>	15	<i>Dado per brodo - circa</i>	<i>n</i>	3/4
<i>Pancetta tritata</i>	<i>g</i>	20	<i>Erba salvia - grosse foglie</i>	<i>n</i>	4
<i>Cipolla affettata</i>	<i>g</i>	120	<i>Sale eventuale</i>	<i>q</i>	6

Cottura cotechino

- ore 8,00 con uno spillo forate 5 o 6 volte le estremità del cotechino
8,05 mettetelo a bagno in acqua fredda e riponetelo in frigorifero
17,00 cuocetelo partendo da acqua fredda, pentola coperta, gas al minimo
17,30 il cotechino dovrebbe iniziare a bollire. Ci vorranno due ore di cottura (attenetevi alle istruzioni)
19,30 spegnete il gas e lasciatelo riposare nella sua acqua
19,55 affettatelo e servitelo

Cottura lenticchie

- ore 8,00 mettete a bagno le lenticchie in acqua fredda
18,30 fate soffriggere lentamente la cipolla e la pancetta in olio e burro
19,00 unite le lenticchie scolate. Fatele insaporire nel soffritto. Portate il vino ad ebollizione
19,05 spruzzate le lenticchie con il vino, coprite e lasciate che i legumi lo assorbano lentamente
19,15 portate ad ebollizione 400 g d'acqua e aggiungetela insieme al dado
19,20 coprite e continuate la cottura a fiamma molto bassa
19,40 unite 3/4 foglie di salvia e il pomodoro pelato e tritato
19,50 scoprite e fate evaporare l'acqua in eccesso
19,55 controllate la cottura, regolate di sale, e servite con il cotechino ormai pronto

Tempi e modi di cottura si riferiscono alla ricetta preparata con ingredienti tradizionali. Tenete presente che oggi vi sono lenticchie a cottura rapida e cotechini precotti.