



COTECHINO CON LENTICCHIE

Difficolt: Media



Buon anno a tutti,

eccomi tornata con voi con tante buone ricette! Questo periodo per me Ã molto ricco di impegni, sto aprendo un laboratorio dove terrÃ² corsi di cake design e quindi ho mille cose da preparare, ma sono felicissima e non vedo l'ora di iniziare questa nuova avventura! Oggi condivido con voi la ricetta del cotechino con le lenticchie che ho cucinato per Capodanno! Buona giornataaaaa

Dosi: dosi per 4-5 persone

- cotechino 1 intero
- lenticchie 300gr.
- pomodoro passata 3 cucchiali
- carota
- cipolla 1 scalogno
- olio EVO
- sale
- sedano 2 gambi

Laviamo le lenticchie, io non le metto in ammollo dal giorno prima, perchÃ© ho notato che durante la cottura si riducono in poltiglia e non rimangono intere... le lavo e le cuocio subito



tagliuzzare tutte le verdure per il soffritto e metterle in una pentola con abbondante olio a soffriggere (se vi piace, insieme alle verdure potete aggiungere un pÃ² di pancetta :P)



aggiungere le lenticchie scolate



e ricoprirle completamente di acqua (l'acqua deve superare il livello delle lenticchie di circa due dita)



aggiungere la passata di pomodoro e il sale



nel frattempo mettere in un pentolino piÃ¹ piccolo l'acqua a bollire
appena bolle spegnere il fuoco ed immergervi il cotechino per 15 minuti



scolare tutto il grasso



togliere la pelle e tagliarlo a fette di circa 1cm

non appena le lenticchie sono pronte (controllare sempre la cottura, eventualmente se l'acqua finisce aggiungerne poca alla volta) impiattare insieme al cotechino cos' si insaporiscono



Buon appetito
e alla prossima ricetta ;)