

Cotechino con le lenticchie

Il **cotechino con le lenticchie** è un ricco secondo piatto delle feste natalizie, che si gusta in particolar modo la notte dell'ultimo dell'anno perchè secondo la tradizione mangiarne un pezzetto assieme alle lenticchie è di buon augurio e porta prosperità.

Il **cotechino** è un prodotto tipico emiliano, ma si gusta un po' in tutta Italia. Ottimo il connubio con le **lenticchie** di Castelluccio di Norcia, che sono veramente piccole e deliziose.

INFORMAZIONI

- 8 persone
- 460Kcal a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **3 ore**

INGREDIENTI

Per la preparazione del cotechino

- 1 cotechino da circa 800 grammi

Per la preparazione delle lenticchie

- 10 rametti di prezzemolo
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 2 cipolle bionde
- 4 spicchi di aglio
- 2 l di Brodo vegetale
- 400 g di Polpa di pomodoro a cubetti
- 400 g di lenticchie rosse secche
- Sale fino

Per completare la preparazione

- Olio extravergine di oliva

PREPARAZIONE

PREPARAZIONE DEL COTECHINO

- Bucare il cotechino in vari punti con uno spiedo o una forchetta in modo da favorire la fuoriuscita del grasso e non rompersi durante la cottura.
- Avvolgerlo nella carta stagnola e legarlo con uno spago in modo che non venga via durante la cottura.
- Mettere il cotechino in una pentola e aggiungere tanta acqua quanta ne serve per coprirlo completamente.
- Mettere il coperchio e portare la pentola sul fuoco a fiamma vivace.
- Quando l'acqua bolle abbassare la fiamma in modo che cuocia lentamente, coperto, per due ore.
- Trascorso il tempo indicato spegnere il fuoco e lasciarlo riposare per una ventina di minuti prima di servirlo.

PREPARAZIONE DELLE LENTICCHIE

- Mentre cuoce il cotechino preparare le lenticchie.
- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Mettere in una pentola l'olio, assieme alla cipolla spellata e tritata finemente e l'aglio intero. Portare sul fuoco e far dorare a fiamma media. Unire un paio di cucchiaini di brodo e proseguire la cottura per 4-5 minuti. Regolare di sale.
- Aggiungere il pomodoro, mescolare, quindi aggiungere le lenticchie, un cucchiaio di prezzemolo tritato, mescolare e lasciare che riprenda il bollore.
- Aggiungere il brodo caldo, un pizzico di sale, abbassare la fiamma e cuocere per 40 minuti coperto, mescolando di tanto in tanto. Eliminare l'aglio a metà cottura.
- Trascorso il tempo di cottura le lenticchie dovranno essere belle tenere. In caso proseguire la cottura, anche fino ad un'ora.

PER COMPLETARE LA PREPARAZIONE

- Ritirare il cotechino dall'acqua di cottura, eliminare la stagnola e tagliarlo a fette di uno/due centimetri di spessore.
- Disporle in un piatto da portata e unire le lenticchie.
- Cospargere le lenticchie con un filo d'olio a crudo e servire.

STAGIONE

Dicembre

AUTORE



Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Un cotechino adatto a 8 persone deve essere di peso variabile fra i 600 e gli 800 grammi.