

SECONDI PIATTI

Cotechino in crosta con salsa al Castelmagno

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 1 cotechino
- 200 g di pasta brisée già pronta
- una grossa patata lessa
- 120 g di Castelmagno
- 3-4 cucchiari di panna
- 1/2 noce di burro
- 1 uovo
- pepe

PREPARAZIONE

1 Lessate il cotechino per circa 1 1/4 ore poi estraetelo dall'acqua, privatelo della pelle e lasciatelo intiepidire leggermente.

Nel frattempo tirate la pasta sottile, pennellatela in superficie con il tuorlo sbattuto con un cucchiario di latte, adagiate sopra la patata tagliata a rondelle sottili lasciando liberi i bordi, posate al centro il cotechino quindi avvolgetelo completamente nella pasta

sigillando bene i bordi. Mettete il tutto su una placca da forno foderata con carta forno, pennellate leggermente la superficie con l'uovo sbattuto e passate in forno preriscaldato a 180°C-190°C finchè la pasta apparirà ben dorata.

In un pentolino scaldate il burro con il latte e la panna, aggiungete il Castelmagno sbriciolato fine, fatelo sciogliere completamente tenendo la fiamma bassissima poi togliete dal fuoco.

Affettate il cotechino, disponetelo sui piatti individuali e servitelo con la salsa preparata ben calda.