

SECONDI PIATTI

Cotechino in galera

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

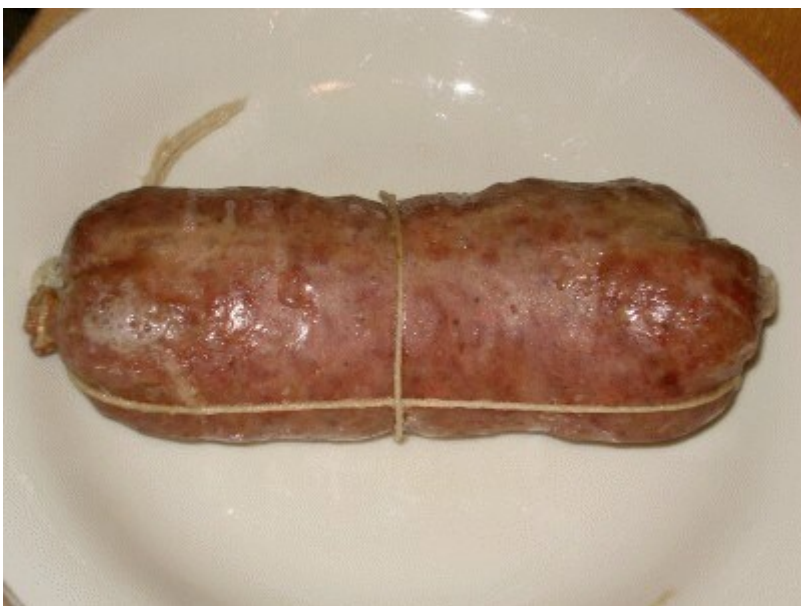


INGREDIENTI

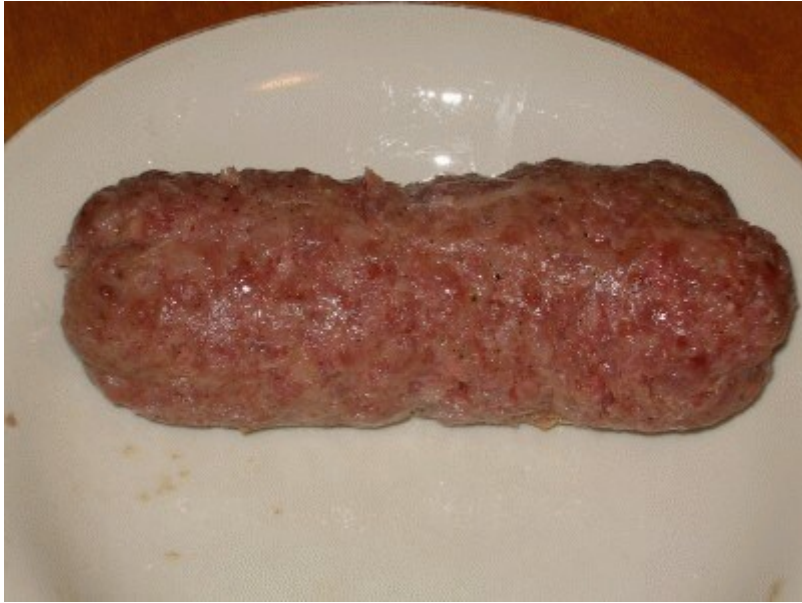
- 1 cotechino da 500 g
- 1 fetta di vitellone
- 100g di prosciutto crudo tagliato spesso
- 1 cipolla grossa
- 1/2 l di brodo di carne
- 1/2 l di lambrusco secco.

PREPARAZIONE

- 1 Praticare qualche piccolo buco con uno stuzzicadenti sulla pelle del cotechino e metterlo in una pentola capiente con dell'acqua fredda. Portare a bollore e cuocere per un'ora.



2 Eliminare la pelle dal cotechino cotto.



3 Prendere una bella fetta di vitellone e stenderla.



4 Formare uno strato di prosciutto crudo sopra la fetta di vitellone.



5 Collocarvi sopra il cotechino.



6 Iniziare ad arrotolare.



7 Legare il cotechino in galera in modo che rimanga fermo durante la cottura.

A questo punto, affettare una cipolla grossa e farla rosolare bene, quando inizia a dorarsi, aggiungere il cotechino in galera.

Aggiungere 1/2 litro di brodo di carne e 1/2 litro di lambrusco secco.



8 Cuocere per circa 6 ore.



9 Frullare il sugo di cottura ed impiattare accompagnando con un buon purè di patate.

