

SECONDI PIATTI

Cotechino in galera all'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

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



INGREDIENTI

- 1 cotechino precotto
- 1 fetta di manzo ben battuta di 800g circa
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 sedano
- 1 chiodo di garofano
- 25 cl di olio
- 25 cl di vino rosso fermo
- 5g di aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia invecchiato di 12 anni

PREPARAZIONE

- 1 Cuocete il cotechino in abbondante acqua e quando sarà cotto, scolatelo, fatelo

intiepidire e pelatelo. Spianate ulteriormente se necessario la fetta di manzo, salatela moderatamente, poneteci il cotechino e arrotolate bene legando il tutto con uno spago. Nel frattempo (mentre il cotechino lessava) avrete preparato il battuto di odori, rosolando in olio ben caldo unendo poi in cottura il salame ottenuto con cotechino e fetta di manzo.

Cuocete bene la carne rigirandola spesso, unite poi il vino rosso e un bicchiere di acqua calda e un dado da brodo e infine il chiodo di garofano. Coprite con coperchio e continuate la cottura che durerà circa tre ore. Togliete il cotechino ubriaco dal suo sugo, tagliatelo a fette non troppo sottili e servitelo bagnato dalla salsa che avrete passato e addizionato a fuoco spento dell'aceto balsamico.