

SECONDI PIATTI

Bocconcini di cotechino con crema di lenticchie

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

4 mestoli di lenticchie già stufate
200 g circa di cotechino già cotto
1 uovo
500 ml di brodo vegetale
poco pangrattato
40 g di grana grattugiato
3 cucchiai di olio extravergine di oliva
abbondante olio di arachidi
sale e pepe.

PREPARAZIONE



- 2 Nel frullatore frullare le lenticchie, trasferite in una casseruola con il brodo e fate cuocere per 15 minuti, la crema si deve ridurre un poco.



- 3 In una ciotola mettete il cotechino tritato, l'uovo, una cucchiata di pangrattato e metà grana.



4 Mescolare e formare delle crocchette.

Passateli nel pangrattato.



5 In una padella portate a temperatura l'olio di arachidi e friggete le crocchete.



6 Fatele dorare ed asciugare sopra della carta assorbente.



7 Alla crema aggiungete l'olio, il grana e aggiustate di sale e pepe.

Servite le crocchette con la crema.

