

SECONDI PIATTI

Cotechino di Parma

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



INGREDIENTI

1 cotechino di Parma

4 patate.

PREPARAZIONE

1 Ecco il cotechino di Parma.

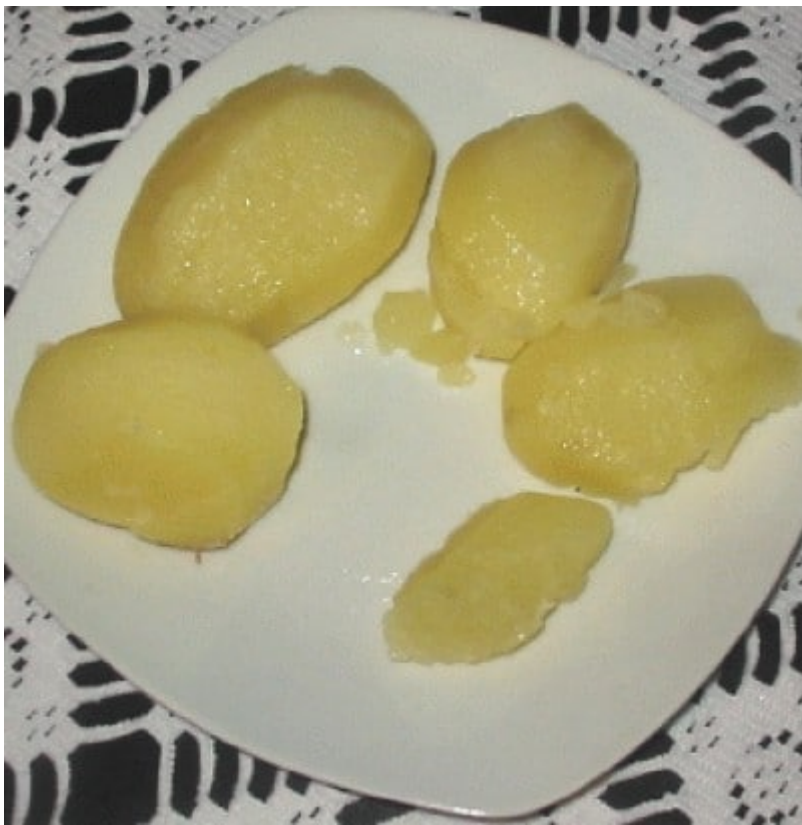


- 2 Punzecchiare il cotechino con uno stuzzicadenti ed avvolgerlo in un canovaccio ben sciacquato per togliere eventuali residui di detersivo o ammorbidente.

Cuocere il cotechino per circa 3 ore e 1/2.



- 3 Unire, verso fine cottura, 4 patate spellate e cotte per 20 minuti.



4 Scolare le patate e metterle in forno per altri 20 minuti a 180°C, con aglio e rosmarino.



5 Impiattare il tutto.

