

SECONDI PIATTI

Cotechino in crosta con zabaione di aceto balsamico

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



INGREDIENTI

600 g di pasta di pane
1 cotechino da 1 kg
2 mazzi di biette
olio extravergine d'oliva
aglio
parmigiano
1 uovo.

PER LO ZABAIONE DI BALSAMICO

2 tuorli d'uovo
1 cucchiaino raso di zucchero
1 pizzico di sale
2 cucchiaini di marsala
1 cucchiaino di aceto balsamico
tradizionale
un pizzico di maizena.

PREPARAZIONE

- 1 Cuocere il cotechino fresco per almeno 3 ore, immergendolo in acqua fredda e portandolo a cottura a fiamma bassa, facendolo sobbollire.



- 2 Ricavare dalle biette solo le foglie ed eliminare le nervature bianche.



- 3 Affettare le foglie a julienne e saltarle in padella con olio e aglio, unire un po' d'acqua per aiutare la cottura, far cuocere lentamente con coperchio.



- 4 Mentre la verdura cuoce, preparare un uovo sbattuto con abbondante parmigiano, deve risultare una crema.



5 Lasciare raffreddare la verdura.

Preparare o comprare 600 g di pasta di pane e lavorarla con 3-4 cucchiai d'olio fino ad ottenere un panetto omogeneo, tirarlo a 4 -5 mm e posarlo sulla placca coperta da carta forno oleata.



6 Spalmare il composto d'uovo.



7 Formare uno strato con la verdura saltata.



8 Collocarvi sopra il cotechino.



9 Chiudere e infornare a 180°C controllando la cottura.



10 Nel frattempo, preparare lo zabaione di balsamico.



- 11** Montare a spuma con le fruste elettriche i tuorli d'uovo con lo zucchero.
Unire un pizzico di sale, 2 cucchiaini di marsala e un cucchiaino di balsamico tradizionale.
Cuocere a bagnomaria e unire un pizzico di maizena. Quando sta per bollire è pronto.





12 Tagliare le fette di cotechino in crosta e servire caldo.

