

SECONDI PIATTI

Cotechino in galera

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

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



INGREDIENTI

- 1 cotechino di circa 500 g
- 1 fetta di punta di vitella
larga e sottile del peso di circa 400 g
- 1 larga fetta di prosciutto crudo di 100 g
circa
- 1 cipolla
- ½ di brodo di carne
- ½ di vino Lambrusco secco
- 3-4 cucchiaini di olio d'oliva
- poco sale.

PREPARAZIONE

- 1 Ponete il cotechino a lessare in pentola, quando sarà giunto a metà cottura, ritiratelo, lasciatelo raffreddare e spellatelo, lasciandolo intero. Battete con lo spianacarne la fetta di vitello assottigliandola il più possibile, salatela leggermente.
Stendete sulla carne la fetta di prosciutto intera, quindi collocate il cotechino al centro,

arrotolate la preparazione e legatela bene con un filo robusto. Versate l'olio in una casseruola alta, mettete sul fuoco, fate scaldare, quindi unite la cipolla affettata, adagiate sul fondo il rotolo, copritelo completamente con il brodo di carne e il vino Lambrusco in parti uguali.

Abbassate la fiamma leggermente, incoperchiare e lasciate cuocere a lungo, girando di tanto in tanto il rotolo. Quando il brodo e il vino si saranno quasi completamente consumati, il cotechino in galera sarà pronto. Fate comunque la prova forchetta prima di toglierlo. Lasciate raffreddare, slegate e tagliate a fette regolari. Filtrate il sugo di cottura, quindi rimetterlo nella casseruola, assieme alle fette; fate scaldare un momento e infine servite.