

SECONDI PIATTI

## Lenticchie e cotechino

---

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 45 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE:

*LA COTTURA DEL COTECHINO VARIA IN BASE A QUELLO CHE È RIPORTATO NELLA CONFEZIONE*

---



Tradizione vuole che la notte di capodanno, o il primo giorno dell'anno, mangiare un piatto di **lenticchie e cotechino** sia di buon auspicio per l'anno nuovo.

Le lenticchie simboleggiano i soldi, una superstizione obbliga, chi ci crede, a mangiarle tutte senza lasciarne nemmeno una nel piatto perché, tutte le lenticchie rimaste, simboleggiano perdite di denaro! Quindi bisogna decidere se stare modesti e prenderne poche per mangiarle tutte o esagerare per richiamare a se tanti soldi e rischiare di non poterle finire... a te la scelta!

E il cotechino cosa simboleggia? Sembra che essendo un piatto molto grasso il cotechino sia accostato alle lenticchie porta denaro a rappresentare in modo più incisivo l'abbondanza e l'opulenza, in sostanza, visto che chiediamo, abbondiamo!

La **ricetta** che ti raccontiamo oggi è molto semplice e se hai ricevuto un cesto natalizio sicuramente vi avrai trovato all'interno anche il cotechino e, perché no, un bel sacchettino di lenticchie, quindi perché non provare a cucinarli secondo tradizione?

## INGREDIENTI

COTECHINO 1 cotechino confezionato - 500 gr

LENTICCHIE 300 gr

PASSATA DI POMODORO 200 ml

COSTA DI SEDANO 3

CAROTA 1

CIPOLLA piccola - 1

SALE FINO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

## PREPARAZIONE DELLE LENTICCHIE

- 1 Prima di iniziare versa le lenticchie in una ciotola piena di acqua e aspetta qualche minuto, quelle che vengono a galla buttale via e scola le altre.

Riempi di acqua naturale un tegame dai bordi alti e porta a bollore, non appena vedrai le prime bolle increspare l'acqua, aggiungi le lenticchie e cuoci per 10 minuti circa.

Trascorso il tempo previsto scolale dall'acqua di cottura.



- 2 Mentre aspetti che le lenticchie si cuociano puoi preparare il soffritto, così ottimizziamo i tempi: lava e trita finemente il sedano, pela e trita la carota , sbuccia e trita la cipolla.







**3** In una padella capiente e antiaderente metti l'olio e inizia a scaldare, aggiungi le verdure tritate e fai soffriggere leggermente per un paio di minuti stando attento a non far bruciare niente, altrimenti poi il sentore di bruciato te lo porti fino in tavola.





4 Aggiungi le lenticchie scolate e fai insaporire mescolando con un cucchiaio di legno.



Aggiungi la passata di pomodoro e poi tanta acqua naturale quanto basta per coprire tutte le lenticchie.





- 5** Fai cuocere a fiamma dolce per almeno un'ora, facendo attenzione alla cottura, se dovesse asciugarsi troppo aggiungi acqua calda. Quando le lenticchie sono cotte spegni il fuoco e aggiungi il sale.





- 6 Cuoci il cotichino, nella sua confezione sottovuoto, in una pentola piena d'acqua bollente seguendo i tempi indicati sulla confezione.



**7** Quando è cotto, taglia la parte superiore della confezione e fai fuoriuscire il liquido. Posa il cotechino su un tagliere e taglialo a fette e aggiungile alle lenticchie che avrai precedentemente sistemato su un piatto da portata. Finisci con un giro di olio e servi in tavola!

