

Gli editoriali.

La ricetta delle lenticchie con il cotechino

Segui i passaggi della ricetta delle lenticchie con il cotechino e prepara il tipico piatto della tradizione che non può mancare al cenone di Capodanno!

Tempo preparazione: 180 minuti

Difficoltà: Facile

6 persone

Ingredienti:

- 500 gr di cotechino
- 400 gr di lenticchie secche
- 100 gr di cipolle
- 100 gr di carote
- Sedano q.b.
- 600 ml di brodo vegetale o acqua
- Sale q.b.
- Pepe o peperoncino q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.
- 3 cucchiari di passata di pomodoro



- 2 foglie di alloro

Capodanno si avvicina e sulla tavola non possono certo mancare le **lenticchie con il cotechino**, piatto tipico della **tradizione** che è anche un simbolo di **buon auspicio per l'anno nuovo**. Vediamo, dunque, come cucinare il cotechino fresco con le lenticchie, seguendo la **ricetta classica**.

Procedimento

Ecco i passaggi da seguire:

- 1 – Con una forchetta bucherella il cotechino fresco, poi avvolgilo in carta d'alluminio e immergilo in una pentola riempita di acqua fredda. Fallo sobbollire a fuoco lento per circa due ore.
- 2 – Nel frattempo, prepara le lenticchie. Per la ricetta originale del cotechino è meglio utilizzare le **lenticchie secche** che vanno per prima cosa esaminate attentamente, setacciate e lavate più volte per eliminare eventuali impurità.
- 3 – Metti a scaldare un po' di olio con il sale in un tegame.
- 4 – Taglia finemente il sedano, la cipolla e le carote e poi metti tutto nel tegame con l'olio, facendo rosolare per qualche minuto, mescolando spesso.
- 5 – Aggiungi poi le lenticchie e continua a mescolare, aggiustando di sale se necessario.
- 6 – Versa nel tegame il **brodo vegetale** precedentemente preparato, oppure della semplice **acqua calda** se preferisci. Aggiungi due foglie di **alloro** se ti piace.
- 7 – Lascia cuocere le lenticchie per circa **40 minuti**, aggiungendo altro brodo o altra acqua se necessario.
- 8 - Se vuoi, puoi rendere ancora più saporite le tue lenticchie aggiungendo **tre cucchiari di passata di pomodoro** e un po' di **pepe** o di **peperoncino** se ami il sapore piccante.
- 9 – Terminata la cottura, disponi le lenticchie in un piatto di portata.
- 10 – Scola il cotechino, toglilo l'alluminio e taglialo a **fette**, per poi disporre queste ultime sopra le lenticchie. Il piatto sarà dunque pronto per essere servito ben caldo!

La ricetta del cotechino: idee e consigli

Il cotechino con le lenticchie è un piatto **molto antico**: pare, infatti, che il cotechino sia addirittura il **primo insaccato della storia**. È realizzato con un **impasto di varie parti del maiale** e un **mix di spezie**, il tutto inserito nel budello dell'animale. Molto simile è il classico **zampone** che, però, differisce dal cotechino per l'involucro, in quanto in questo caso si tratta della pelle della zampa del maiale.

Per accompagnare le lenticchie e il cotechino nella loro ricetta classica, si può preparare un **purè di patate**, oppure della **polenta**. Questo insaccato tipico delle feste può anche essere preparato in altri modi, in base alla tipologia di prodotto acquistato. Vediamo come fare.

Come cucinare il cotechino precotto

Il **cotechino precotto o sottovuoto** è una valida alternativa a quello fresco, soprattutto se si ha poco tempo per preparare la pietanza di Capodanno. Questi prodotti, infatti, hanno dei **tempi di cottura molto ridotti**. Per prepararli, basta seguire le indicazioni riportate sulla confezione: di solito, il cotechino è inserito in una **busta di alluminio** dove va lasciato durante la cottura. Bisogna, infatti, inserire l'intera busta nella pentola con l'acqua che va fatta bollire per circa **20-30 minuti**, in base alle istruzioni. A cottura terminata, basterà tagliare la busta, far fuoriuscire il liquido presente, tagliare a fette il cotechino e servirlo con le lenticchie.

La ricetta del cotechino in crosta

Il cotechino in crosta è una **gustosa variante** del piatto tradizionale. Per prepararlo, segui la ricetta classica e poi procedi in questo modo:

- Prendi cinque cucchiai di lenticchie cotte e passale nel mixer per ottenere una **purea**;
- Stendi una semplice **sfoglia di pasta brisé** su una spianatoia e versaci sopra due cucchiai di crema di lenticchie, spalmandola per bene;
- Adagia al centro della pasta il **cotechino**, sopra la crema di lenticchie, e poi ricoprilo con dell'altra crema;
- Avvolgi il cotechino nella sfoglia fino a chiuderlo, ripiegando le estremità per sigillarlo bene, come una caramella;
- Taglia via la pasta in eccesso e spennella la superficie del cotechino avvolto nella pasta con del tuorlo d'uovo;
- Metti il cotechino in una teglia ricoperta di carta forno e infornalo in forno statico preriscaldato a **180 gradi per 30 minuti**;
- Dopo averlo sfornato, taglia il cotechino in crosta a fette e servilo tiepido con accanto le lenticchie.

Leggi anche le ricette con il panettone e il pandoro avanzato.