

Cotechino fresco tempo di cottura



FACILEeBUONO

Molto semplice da preparare



Acquistiamo dal macellaio un cotechino fresco, bucherelliamolo con i rebbi di una forchetta in modo che durante la cottura fuoriesca parte del grasso. Immergiamolo in acqua fredda e portiamo ad ebollizione.

Il tempo di cottura è di 30 minuti, dopo di che togliamolo dall'acqua di cottura e aggiungiamolo alle lenticchie preparate in precedenza.

Una pietanza con i fiocchi accompagnata ad una buona purea di patate.

Il cotechino con lenticchie, una ricetta classica delle festività natalizie.