

Cotechino in crosta con spinaci e lenticchie

Il cotechino in crosta con spinaci e lenticchie è certamente uno dei piatti tradizionali del cenone di S. Silvestro; le lenticchie da tradizione portano salute e fortuna e quindi vengono degustate o nel Cenone di Capodanno oppure nel pranzo del giorno successivo.



INGREDIENTI

- 60 g **Pasta sfoglia surgelata**
- 1 **Uova**
- 2 cucchiaini **Olio extravergine**
- 150 g **Pancetta tesa**
- 40 g **Spinaci**
- 1 bustina **Cipolla**
- 100 g **Prosciutto crudo**
- 800 g **Cotechino**
- 50 g **Burro**
- 2 cucchiaini **Concentrato di pomodoro**
- 400 g **Lenticchie**
- q.b. **Sale**
- q.b. **Pepe**

PREPARAZIONE



Fate scongelare la pasta sfoglia.

Mondate le lenticchie, lavatele sotto l'acqua corrente, trasferitele in una ciotola, coprite con acqua tiepida e lasciatele a bagno per almeno 3 ore, quindi scolatele.



Scaldare l'olio in una casseruola, unite la pancetta e la cipolla tritate finemente e lasciate rosolare per 5 minuti, quindi aggiungete il concentrato di pomodoro, l'alloro e le lenticchie ben scolate. Regolate di sale e di pepe, mescolate, coprite e lasciate cuocere a fuoco lento per circa 1 ora.



Lavate il cotechino, bucherellatelo con un ago, avvolgetelo in un telo e legatelo con uno spago da cucina. Disponetelo in una casseruola larga, copritelo con acqua fredda e cuocete a fuoco molto basso per circa 2 ore, quindi scolatelo, lasciatelo raffreddare e privatelo della pelle.



Mondate e lavate con cura gli spinaci, quindi scottateli in acqua salata e scolateli. fate fondere il burro in una padella, unite gli spinaci e fateli saltare per 5 minuti.

Preriscaldate il forno a 180°.



Stendete la pasta in una sfoglia sottile e ricavate un rettangolo di 25 x 30 cm. Rivestite la sfoglia con il prosciutto lasciando il bordo libero, quindi distribuite gli spinaci e mettete il cotechino.



Avvolgete con la pasta il tutto e premete i bordi in modo che il rotolo non si apra in cottura. Ungete una pirofila, rivestita da carta da forno, ponete il cotechino, bucherellate la pasta, spennellatela con l'uovo sbattuto e cuocete in forno per 30 m. Trasferite il cotechino su di un piatto da portata, tagliatelo a fette e servite subito insieme alle lenticchie.