



COTECHINO IN CROSTA

Ingredienti

1 confezione di Pasta sfoglia ROTONDA
1 cotechino
200 g di lenticchie precotte
3 cucchiaini misto per soffritto
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
1 rametto di rosmarino
1 uovo
Burro
olio extravergine di oliva
sale, pepe

Procedimento

Fate cuocere il cotechino in abbondante acqua, scolatelo, fatelo raffreddare e tenetelo da parte.

Nel frattempo scaldate le lenticchie precotte in una casseruola, insieme a una noce di burro e un filo di olio; aggiungete il soffritto, il rosmarino e il concentrato di pomodoro e fate rosolare il tutto una decina di minuti.

Regolate di sale e pepe.

Eliminate il rametto di rosmarino e frullate le lenticchie in un mixer, ottenendo una crema asciutta, ma spalmabile.

Spalmate quindi il cotechino freddo con crema di lenticchie, ricoprendo tutti i lati, a eccezione di quello in basso.

Srotolate la sfoglia, stendete a centro un rettangolo di crema di lenticchie e poggiatevi sopra il cotechino.

Chiudete bene i lati del cotechino, spennellatelo con il tuorlo sbattuto e fate cuocere per circa 30 minuti a 180 °C.