



Rocher di Cotechino

Ingredienti

1 cotechino già cotto e freddo
300 gr di patate già lessate
2 uova
100 gr. di parmigiano
100 gr. di lenticchie già cotte
1 punta di cucchiaino di zafferano
1/2 cipolla tritata
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
noce moscata
mandorle a lamelle
brodo di carne
olio extravergine d'oliva
sale e pepe

Simpatici e gustosi, questi Rocher di Cotechino costituiscono un valido ed insolito antipasto sulla tavola delle feste.

Spellare il cotechino freddo e tagliarlo prona a fettine poi a dadini.

Tritare finemente la cipolla e farla soffriggere in padella con un filo d'olio; unire le lenticchie e il concentrato di pomodoro e allungare con poco brodo.

Fare ridurre finché le lenticchie saranno belle dense; regolare di sale e pepe.

Preparare il composto: con uno schiacciapatate schiacciare le patate ancora tiepide e raccogliere la purea in una ciotola, unire il parmigiano, lo zafferano, la noce moscata e i tuorli poi mescolare accuratamente.

Formare ora i rocher: con l'impasto ottenuto formare tante palline e inserire un dadino di cotechino all'interno; aggiungere un cucchiaino di lenticchie e chiudere le palline con un altro po' d'impasto.

Panare e cuocere: sbattere gli albumi a neve morbida e passare le palline; farle rotolare nelle lamelle di mandorle e disporle in una teglia, rivestita con carta forno.

Infornare a 200° e fare dorare per circa 10 minuti.

Levare, disporre nei pirottini di carta dorata e portare in tavola.