

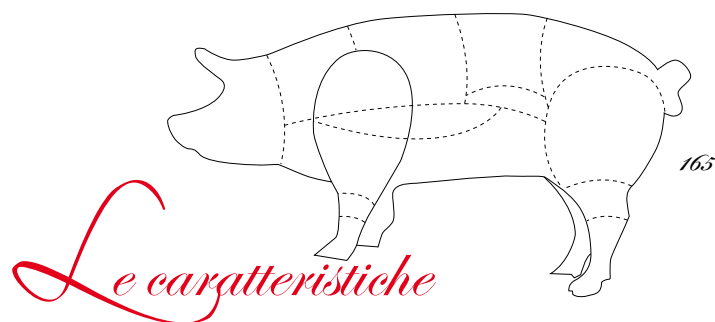


“C” COME COTECHINO

INSIEME ALLO ZAMPONE È TRA I PIÙ CLASSICI PROTAGONISTI DEL CENONE DI FINE ANNO. LA TRADIZIONE LO VUOLE SERVITO CON LE LENTICCHIE, A MO' DI BUONAUGURIO, IO, INVECE, VE LO PROONGO DIVERSAMENTE

di FABRIZIO NONIS (fabrizio.nonis@alice.tv) - foto di FRANCESCA BRAMBILLA e SERENA SERRANI (ricette)

La tradizione è una cosa bella, la tradizione è una cosa giusta, la tradizione è una cosa che... dove adremmo a finire senza. Però, con tutto il rispetto per la tradizione, talvolta è opportuno guardare oltre. Per le festività natalizie (e per le celebrazioni di fine-inizio anno), ho pensato che un bel cotechino sarebbe stato l'ideale. Prima che qualcuno alzi la mano e dica: "mbé? alla faccia della novità!", aggiungo che le due ricette in cui ve lo propongo non sono poi così consuete. Nella prima lo nascondo in fagottini di pasta dall'aspetto (ma soprattutto) dal sapore irresistibile; nella seconda lo metto addirittura "in galera". Nulla di personale, solo il desiderio di farvi provare il gusto... della diversità.



Le caratteristiche

Il cotechino, meglio il cotechino Modena igp è prodotto esclusivamente con tagli di puro suino e cotenna opportunamente selezionati. Il tutto viene tritato con macinatura medio-grossa, quindi condito con sale, pepe, spezie e aromi naturali. Il composto così ottenuto, viene successivamente insaccato in un budello naturale.

Guida all'acquisto

Per avere un cotechino all'altezza delle proprie aspettative, non si scappa. L'unica è acquistarlo presso un produttore artigianali. La differenza di grana, fina o medio-grossa non è indice di minore o maggiore percentuale di grasso (e nemmeno di qualità).

Il colore rosso

Vi hanno regalato un cotechino e non sapete se è di qualità? Cuocetelo! Se presenta un colorito marroncino, leggermente ossidato, è ok. Un colore rosso, indica invece che l'impasto utilizzato è ricco di sostanze conservanti.



Ingredienti (per 6 persone)

- 1 cotechino da 800 g (non precotto)
- 120 g di farina
- 2 uova
- 2 tuorli
- 2 bicchieri di latte
- un ciuffo di erba cipollina
- 400 g di fontina
- burro
- sale e pepe

Fagottini di cotechino alla fonduta

Preparazione

1. Punzecchiate il cotechino con un grosso ago, praticando tanti piccoli buchi distanti fra loro. Avvolgetelo in una pezzuola pulita, legatelo con spago da cucina e disponetelo in una casseruola che lo contenga a misura. Copritelo di acqua fredda e portate a bollire, abbassate la fiamma e proseguite la cottura per circa 1 ora. Trascorso il tempo, levatelo e lasciatelo raffreddare. Quindi spellatelo e tritatelo grossolanamente

2. Stemperate la farina setacciata in metà latte latte. Unite le 2 uova, e amalgamate con una frusta fino a ottenere una pastella omogenea. Coprite e fate riposare per circa 30 minuti. Trascorso il tempo ungete un padellino per la cottura delle crêpes con pochissimo burro, scaldatelo, versatevi 2 mestolini della pastella e frigate una crêpe. Levatela e procedete allo stesso modo fino a esaurire gli ingredienti.

3. Tagliate la fontina a cubetti e fatela fondere a bagnomaria nel latte rimasto con 40 g di burro. Unite i tuorli, condite con un pizzico di pepe e amalgamate.

4. Distendete le crêpes su un piano e distribuite al centro di ognuna un po' del cotechino sgranato. Aggiungete un po' di fonduta e richiudetele a fagottino, legandoli con un paio di steli di erba cipollina.

5. Disponete le crêpes su una teglia foderata con carta forno, infornate a 200 °C per 5 minuti, levate e servite nei piatti individuali, caldi, velati con la fonduta rimasta.

Cotechino

in galera con purè

Ingredienti (per 6 persone)

1 cotechino da 800 g (non precotto)
1 fetta sottile di vitello larga abbastanza per avvolgere il cotechino
120 g di prosciutto crudo affettato
3 bicchieri di vino rosso (sangiovese o lambrusco)
1 cipolla
brodo di carne
burro, olio
sale e pepe

per il purè

1/2 kg di patate
50 g di burro
1/2 bicchiere di latte
noce moscata
sale e pepe

Preparazione

1. Punzecchiate il cotechino con un grosso ago, praticando tanti piccoli buchi distanti fra loro. Avvolgetelo in una pezzuola pulita, legatelo con spago da cucina e disponetelo in una casseruola che lo contenga a misura. Copritelo di acqua fredda e portate a bollore, abbassate la fiamma e proseguite la cottura per circa 1 ora. Trascorso il tempo, levatelo e lasciatelo raffreddare.

2. Battete la fetta di vitello con un batticarne e coprite con il prosciutto affettato. Disponeteci sopra il cotechino e arrotolate la carne, avvolgendolo completamente. Quindi legate tutto con dello spago da cucina, chiudendo anche le due estremità.

3. Tritate la cipolla e fatela appassire in una casseruola con 2-3 cucchiai di olio extravergine. Aggiungete



te il cotechino in galera, condite con un pizzico di sale e una macinata abbondante di pepe e fate rosolare in modo uniforme.

4. Bagnate con un paio di mestoli di brodo caldo e con il vino (il liquido dovrà coprire la carne) e fate cuocere per circa 1 ora a fuoco medio.

5. Nel frattempo preparate il purè. Lessate le patate per 30 minuti a par-

tire dal bollore. Scolatele, sbucciatele e passatele allo schiacciapatate. Raccogliete il passato in una casseruola, aggiungete il latte e il burro e fate addensare. Al termine condite con sale e pepe e profumate con una grattugiata di noce moscata.

6. Al termine di cottura del cotechino levatelo, tagliatelo a fette e servitelo con il purè, irrorando tutto con il suo sugo di cottura.