

COTECHINO CON LE LENTICCHIE



Preparazione : 20 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 1 ora(e) 15 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4 persone

- 250 g di lenticchie secche - 2 carote (200 g) - 2 scalogni - 1 foglia di alloro - 50 g di olio extra vergine d'oliva - 1 gambo di sedano - 1 cotechino precotto - 600 ml di acqua - sale, pepe

1. Lavare e pelare le carote, tagliarle a pezzi di circa 2 cm. Sbucciare gli scalogni, tagliarli a metà e tagliuzzare il gambo di sedano a pezzi di circa 2 cm. Mettere il tutto nel contenitore di metallo e tritare con programma ESPERTO 10 secondi/ velocità 13.

2. Raggruppare sul fondo del contenitore, aggiungere l'olio e soffriggere con programma ESPERTO 3 minuti/velocità 1A/130°C. Aggiungere le lenticchie scolate (tenute a bagno nell'acqua precedentemente per almeno 2 ore), la foglia di alloro e l'acqua e cuocere con programma ESPERTO per 25 minuti/velocità 1A/100°C.

3. Al termine del programma, aprire il coperchio, inserire il cestello vapore e posizionare il cotechino nel suo involucro. Richiudere il coperchio e rilanciare il programma ESPERTO per 30 minuti/velocità 1A/100°C. Togliere il cotechino, aprire il suo involucro, scolare il liquido (fare attenzione perché sarà molto caldo), tagliare a fette di circa 1 cm e posizionare su un piatto da portata.

4. Salare e pepare le lenticchie, aggiungere sul piatto da portata del cotechino e servire caldo.

Consigli del cuoco :

Il cotechino è ottimo anche accompagnato da puree. Le lenticchie eventualmente avanzate sono ottime anche come minestra con aggiunta di brodo vegetale.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016