Cotechino e lenticchie: 8 idee per servirli in modo originale

Cotechino e lenticchie, una tradizione a Capodanno a cui non si rinuncia. Ma come possiamo presentarli in modo originale e nuovo? Eccovi diverse idee.

Foto di Elisabetta Lecchini (© Riproduzione vietata).

La tradizione vuole che a Capodanno si mangino cotechino e lenticchie che, secondo la leggenda, portano prosperità per il nuovo anno. Sappiamo che solitamente non accade ma ormai non c'e' tavolata di fine anno in cui manchino questi legumi sani e gustosi.

Invece di presentare il piatto con due o tre fette di cotechino accostate a un paio di cucchiaiate di lenticchie cotte con un po' di soffritto classico (cipolla, sedano e carote), pensiamo a nuove vesti per questa portata di fine anno, anche per attrarre chi proprio non ne sia entusiasta.

1. Un'idea interessante e succulenta è una **pasta al forno**. Tagliate il cotechino a pezzetti, come se si trattasse di dadini di speck o prosciutto, aggiungete le lenticchie lessate con o senza soffritto, cuocete la pasta, versate tutto in un'ampia pirofila e condite con besciamella e Parmigiano. Servirete un piatto abbondante, diciamo unico.
2. Sempre restando in tema di pasta potete farcire dei **conchiglioni**, un formato di pasta appunto a forma di conchiglia ideale per essere riempita. Aggiungete una spolverata di Parmigiano ed ecco un nuovo look per cotechino e lenticchie.
3. Una variante carina è ricoprire il cotechino per la classica **cottura in crosta**. Prendete un rotolo di pasta sfoglia e, delicatamente, lo fate aderire attorno all'intero cotechino. Con i ritagli di pasta avanzata potete creare delle decorazioni e, se volete aggiungere colore e sapore, potreste frapporre fra la pasta e la carne delle foglie di spinaci o di verza. Servite accanto ad uno sformato mono-dose di lenticchie, un semplice composto di lenticchie,

ricotta e Parmigiano.

Foto di Elisabetta Lecchini (© Riproduzione vietata).

4. Qualche **idea finger food**: cubetti di cotechino e polpette di lenticchie serviti come spiedino oppure, in un bicchierino adagiare una fetta di cotechino, magari dello stesso diametro del bicchiere, coprire con una crema di lenticchie e procedere con un'altra fetta di carne e una di crema, fino a quattro strati di colori diversi.
5. Un altro finger food sostanzioso è servire **cubetti di cotechino con polenta** e sopra una cucchiaiata di lenticchie o alternare gli strati giallo/polenta, marroncino-verdastro/lenticchie, rosa/cotechino. Ormai è noto che in cucina "il bello" è giocare con forme, colori, consistenze e altezze.
6. Una soluzione forse stravagante ma senz'altro originale è quella dell'**hamburger.** Prendete il pane da hamburger o qualsiasi panino, tagliate delle fette di cotechino, farcite con la carne e una crema di lenticchie.
7. Un'idea un po' passata di moda, ma sempre ottima, è quella del **cestino ripieno**, simil *volauvent*. Utilizzate la pasta sfoglia o una cialda di Parmigiano come piccoli contenitori monodose e disponete all'interno fette o cubetti di carne e una cucchiaiata di lenticchie.
8. Una presentazione che a me piace molto e preparo solitamente con gli avanzi di cotechino e lenticchie è il **plumcake**. Se vi avanzano poche fette di carne e un mestolo di legumi metteteli in un cake, pochi altri ingredienti e otterrete una sorta di pane da tagliare a fette, da portare da amici o in una gita fuori porta.

Le idee non mancano, se quest'anno volete servire cotechino e lenticchie in modo diverso,

provate a immaginare come vi piacerebbe presentarli e inventate. Sia il cotechino che le lenticchie si prestano per essere apprezzati in un primo, un antipasto, con del pane o lievitati in generale, come finger food o contorno.

Data di creazione
28/12/2015
Autore
elisabetta-lecchini