



Pepite di cotechino con vellutata di lenticchie per un Capodanno fortunato

Lo zampone o il cotechino con lenticchie è un piatto sempre presente sulle tavole della notte di San Silvestro. E se lo pronessimo in una veste completamente nuova?



Pepite di cotechino con vellutata di lenticchie (Foto © Piero Cantore).

Il cenone di [Capodanno](#) si avvicina e, tra le pietanze che si porteranno in tavola, non possono mancare le lenticchie, accompagnate da **zampone o cotechino**, una tradizione secolare che viene considerata di buon auspicio per il nuovo anno.

Se non si desidera la presentazione “classica” del piatto, con l’insaccato a fette e affiancato dalle lenticchie, si può proporre una rivisitazione originale che resterà altrettanto golosa. In particolare abbiamo pensato a **pepite di cotechino con una vellutata di lenticchie**.

Pepite di cotechino con una vellutata di lenticchie

Sarà utilizzato un cotechino di carne di **suino Nero D’Aspromonte** che conferirà al piatto un gusto più intenso e particolare.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cotechino di [Antico Nero D’Aspromonte](#)
- 1 confezione di lenticchie già cotte
- porro q.b.
- 4 noci di burro
- sale e pepe q.b.

- 1/4 costa di sedano
- 1/4 cipolla
- 1/4 carota

Preparazione

1. Tagliare a dadini sedano, cipolla e carota e far soffriggere tutto in una pentola con un filo d'olio
2. Unire le lenticchie e lasciar cuocere per circa 15 minuti, quindi aggiustare di sale e pepe
3. Durante la cottura delle lenticchie, in un'altra padella antiaderente versare un filo d'olio e il porro
4. Aggiungere il cotechino tagliato a cubetti e farlo rosolare per qualche minuto, giusto il tempo per far sciogliere il grasso e rendere i bocconi croccanti all'esterno
5. Frullare le lenticchie cotte con un mixer ad immersione fino ad ottenere una crema vellutata ma lasciando i legumi di una certa consistenza
6. Rimettere la pentola sul fuoco, aggiungere metà delle pepite di cotechino di Nero D'Aspromonte e portare a bollore, quindi spegnere il fuoco e mantecare con il burro
7. Dividere in 4 piatti di portata e coprire con altre pepite di cotechino e porro, un filo di olio.

Data di creazione

30/12/2018

Autore

piero-cantore