

# Cotechino in crosta

## Ingredienti

### PER IL COTECHINO:

- 1 confezione di pasta sfoglia rettangolare
- 1 cotechino da 500 g
- 450 g di spinaci già puliti
- 1 uovo
- 20 g di parmigiano reggiano grattugiato
- 1 spicchio d'aglio
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe
- noce moscata

### INOLTRE:

- 1 uovo
- semi di papavero

## Procedimento

Per il cotechino in crosta potete usare il cotechino precotto, cuocetelo in acqua bollente salata all'interno dell'involucro in cui è contenuto per il tempo indicato sulla confezione (circa 20 minuti di norma). Scolatelo e privatelo del budello in cui è avvolto.

Se invece utilizzate un cotechino fresco punzecchiatelo con uno stecchino in più punti, avvolgetelo in un telo bianco e disponetelo in una casseruola. Copritelo con acqua fredda e fatelo bollire lentamente per 2 ore con il coperchio. Ponete gli spinaci in una capiente casseruola con un litro d'acqua, salate, chiudete con il coperchio e fateli cuocere fino a quando saranno diventati teneri. Scolateli, strizzateli e ripassateli per qualche minuto in padella con dell'olio d'oliva che avrete lasciato

insaporire con uno spicchio d'aglio schiacciato. Fate asciugare il più possibile la loro acqua di cottura. Fate raffreddare e trasferiteli nel mixer con l'uovo e il parmigiano reggiano. Frullate fino a ottenere un composto omogeneo che aggiusterete di sale, pepe e noce moscata. Srotolate la pasta sfoglia su un foglio di carta forno e, utilizzando una rotella tagliapasta, tagliate un'estremità a circa 10 cm che vi servirà per la decorazione finale. Disponete sulla parte restante (quella più grande) la crema di spinaci arrivando a 1 cm dai bordi. Disponete da un lato il cotechino cotto e arrotolate strettamente, in modo da avvolgerlo completamente. In questa fase potete aiutarvi con la carta forno. Ponete la parte della chiusura verso il basso e chiudete le due estremità verso l'interno. Sigillate bene facendo pressione e ponete il cotechino su una teglia foderata di carta forno. Prendete ora la pasta sfoglia restante e, con due tagliabiscotti a stella di dimensioni differenti, ricavate 4-5 sagome. Disponete le stelle sul rotolo di cotechino e premete leggermente per farle aderire. Spennellate con l'uovo sbattuto e cospargete con i semi di papavero. Cuocete il cotechino in crosta nel forno già caldo a 200° per 25-30 minuti o comunque fino a quando la sfoglia sarà dorata.