



Cotechino al lambrusco per cenone di Capodanno

- Per prima cosa, bisogna preparare una pentola d'acqua, dove bolliremo il nostro cotechino. A cottura ultimata, a seconda del cotechino che abbiamo comprato, sarà necessario scolarlo e spellarlo bene.
- A questo punto, ammorbidire il manzo servendosi di un batticarne, spolverarlo con un po' di sale, ricoprire con le fette di prosciutto e avvolgere il cotechino con il tutto.
- Tenere unito il tutto con uno spago da cucina. Una volta affettata e rosolata la cipolla in un tegame con olio, aggiungeteci il cotechino, assieme al lambrusco e 2 mestoli di brodo di carne.
- La cottura dovrà prolungarsi per circa 90 minuti a fuoco basso. Una volta conclusa, servite il cotechino affettato e con il sughetto di cottura.

Buon appetito...



[Read More](#)
