

## COTECHINO IN GALERA

---



### INGREDIENTI

1 Cotechino cotto;  
450 gr di Spinaci cotti;  
500 gr di Polpa di maiale;  
Sale e pepe q.b.;  
50 gr di Parmigiano grattugiato;  
1 Uovo;  
1 Fetta di pane raffermo ammollato nel latte

### PROCEDIMENTO:

Amalgamare in una ciotola il macinato con sale, pepe, parmigiano, l'uovo e la mollica del pane strizzata e sbriciolata. Stendere su un foglio di carta forno uno strato omogeneo di composto spesso circa 2 cm; adagiare uniformemente gli spinaci ben strizzati sulla carne e posizionare al centro il cotechino privato del budello. Con l'aiuto della carta forno rivestirlo con l'impasto avendo cura di stringere per bene la carta forno alle estremità. Adagiare il tutto avvolto con carta forno in una teglia, posizionarla sul distanziatore all'interno del kit forno, coprire con MCS D e cuocere a fiamma viva per 10 min.

poi capovolgerlo, abbassare la fiamma e cuocere altri 10 min..  
Spegnere e lasciare in autocottura per 5/6 min. con MCSD. Lasciar  
intiepidire prima di togliere la carta forno e tagliarlo a fette.

Lorena Vecchini