
Cotechino in crosta con salsa di mele al profumo di cannella

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Ricetta semplice e scenografica da servire per festeggiare il nuovo anno in compagnia di parenti e amici

Ingredienti per 4 persone › 1 cotechino da 500 g › 150 g di spinacini freschi › 1 confezione di pasta sfoglia › 1 tuorlo d'uovo › semi di sesamo
Per la salsa: › 3 mele renette › 150 ml d'acqua › 1 cucchiaio di zucchero › ½ limone › cannella in polvere › 30 g di burro

Preparazione Cuocere il cotechino precotto secondo le istruzioni, oppure per 2/3 ore se è fresco. Far freddare ed eliminare la pelle. Stendere la sfoglia e distribuirvi gli spinaci mondati e lavati, quindi il cotechino, chiudere la pasta e sigillarla. Realizzare delle decorazioni con la sfoglia, spennellare la superficie col tuorlo e spolverare con semi di sesamo. Infornare a 180°C per circa 30 min. Per la salsa: Sbucciare le mele e tagliarle a dadini. Cuocerle per 15 min. con acqua, zucchero, succo del limone e cannella. A cottura ultimata frullare la salsa; quando sarà omogenea, rimetterla sul fuoco per un paio di minuti e aggiungere una noce di burro. Portare in tavola il cotechino in crosta e tagliarlo davanti ai commensali, quindi servire le fette con la salsa.