

Cotechino in crosta con salsa di mele al profumo di cannella

di Cristina Orlandi

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 cucchiaino 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.