

COTECHINO CON PUREA DI SEDANO RAPA E PUNTARELLE ALL'ACCIUGA

INGREDIENTI (per 4 persone)

1 cotechino fresco tipo vaniglia da 1 kg c.a.
1 cespo piccolo di cicoria asparago o puntarelle
½ sedano rapa
4 filetti d'acciuga sott'olio salati
olio EVO q.b.
sale/pepe q.b.



PREPARAZIONE

In una pentola d'acciaio, bollite il cotechino in abbondante acqua fredda non salata per circa un paio d'ore.

Nel frattempo, pulite il sedano rapa, tagliatelo in tanti cubotti di circa 4 cm e mettetelo in una casseruola in teflon. Ricopritelo con acqua o – se preferite una crema più golosa – con il latte. Lasciate cuocere una quarantina di minuti, sino a quando la verdura non risulterà tenera. Con una schiumarola, trasferitelo nel bicchiere del frullatore e riducetelo in purea aggiungendo sale, pepe e olio EVO. Se troppo denso, potrete aggiungere anche una parte del liquido di cottura.

Infine, pulite le puntarelle, eliminando le foglie esterne lavando e mondando le cimette interne. Sezionatele e tagliatele sottili con un coltello di ceramica, al fine che non ossidino e anneriscano. Tenete da parte 4 punte per la decorazione finale. Condite le puntarelle con olio, aggiustate di sale e pepe e aggiungete l'aceto. Aggiungete anche le acciughe che avrete tritato finemente.

Quando il cotechino sarà cotto, porzionarlo eliminando la pelle. Impiattate, adagiando in una fondina calda la purea di sedano rapa, due o tre fettine di cotechino e completare con qualche puntarella, che avrà la proprietà di sgrassare il piatto e la bocca.