

Cannolo di cotechino con nuvola di lenticchie e polenta ubriaca

Ingredienti per 5 persone

5 cotechini da 150-200 gr
5 foglie di cavolo verza
½ forma di pasta sfoglia
250 gr di lenticchie
succo di un'arancia e scorza di mezza arancia
2 albumi
1 tuorlo
80 gr di polenta taragna
due bicchieri di prosecco di valdobbiadene

Procedimento

Far cuocere i cotechini, dopo averli bucati per far fuoriuscire il grasso, per circa 45 minuti in acqua leggermente salata.

Una volta cotti spellarli e farli raffreddare.

Nel frattempo far lessare in acqua calda le foglie di verza e farle raffreddare in acqua gelata per preservarne il colore.

Quindi avvolgere il cotechino nella verza e successivamente fare il cannolo con la striscia di pasta sfoglia, spennellare con tuorlo sbattuto e metterlo in forno per 35 minuti a 180 gradi preriscaldato.

Dopo aver lasciato in ammollo le lenticchie per almeno 4 ore cuocerle in una pentola con acqua per circa 40 minuti. A fine cottura aggiungere ancora il succo di arancia e la sua scorza fino al quasi completo assorbimento.

Quindi frullare tutto il composto e passarlo successivamente nel colino per ottenere una purea finissima ed aggiungerci delicatamente gli albumi d'uovo montati a neve fermissima con un pizzico di sale e versare negli stampini.

Cuocere in forno a bagnomaria per 50 minuti a 150 gradi; dovrà risultare morbida ma dorata in superficie.

Preparare la polenta taragna rispettando le dosi tra acqua e farina indicate per la polenta scelta e solo alla fine allungarla con due bei bicchieri di prosecco e lasciare evaporare la parte alcolica.

Quindi servire il cannolo di cotechino tagliato in due su un letto di polenta e a fianco la nuvola di lenticchie.