



## SECONDI

# Cotechino in sfoglia con salsa di zucca allo zenzero

Ingredienti per 4/6 persone (circa 8 fette)

- 1 cotechino precotto Fior fiore
  - 1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare Coop
  - senape dolce
  - 1 tuorlo
  - semi di papavero e di sesamo
- Per la salsa di zucca e zenzero:
- 200 g di zucca pulita
  - 2 cm di zenzero fresco
  - 1 scalogno
  - 1 tazza di brodo vegetale (o acqua)
  - 1 cucchiaino di olio d'oliva
  - sale pepe nero



Per la salsa: in una pentola versa un filo di olio e soffriggi lo scalogno tritato con lo zenzero grattugiato. Unisci la zucca tagliata a pezzi, fai insaporire un minuto e poi aggiungi un po' di brodo caldo o acqua. Prosegui la cottura fino a che la zucca si sarà ammorbidita e il brodo evaporato. Regola di sale e frulla.

Cucina il cotechino come indicato dalla confezione. Una volta cotto elimina la pelle e lascialo raffreddare. Accendi il forno a 180°C in modalità ventilata. Srotola la pasta sfoglia sul piano, spalma uno strato leggero di senape e appoggia il cotechino. Con l'aiuto della carta sottostante, inizia ad arrotolare il tutto fino ad avere un cilindro compatto. Chiudi bene anche le estremità. Volendo, puoi decorare la crosta con stelline/cerchietti di pasta sfoglia - tagliate con uno stampo da biscottini - oppure con delle striscioline intrecciate. Aggiungi pochissima acqua al tuorlo dell'uovo; mescola e spennella tutta la superficie compresi i lati; spargi i semi a piacere. Inforna per 30 minuti circa, e comunque fino a che la sfoglia non sarà bella dorata. Sforna e lascia intiepidire. Servi il cotechino in crosta con la salsa di zucca e zenzero tiepida.

Questa ricetta è a cura della redazione di



Scarica la cover di "Buoni tutti" a questo link e confeziona il ricettario delle tue ricette preferite.

