



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## ***Cotechino in galera***



**4** Persone

**secondi** Categoria

**facile** Difficoltà

**25 minuti** Tempo

Attrezzatura : **un tegame con coperchio**

### **Ingredienti**

- 1 cotechino di circa 500 g
- 1 fetta di punta di vitella larga e sottile del peso di circa 400 g
- 1 larga fetta di prosciutto crudo di 100 g circa
- 1 cipolla
- 1/2 di brodo di carne
- 1/2 di vino Lambrusco secco
- 3-4 cucchiai di olio d'oliva
- poco sale

## **Preparazione Cotechino in galera**

### **Passo 1.**

Fate lessare il cotechino in una pentola; interrompete la cottura a metà, spellatelo dopo averlo fatto raffreddare.

### **Passo 2.**

Battete la fetta di vitello in modo da assottigliarla; aggiungete un pizzico di sale e stendetevi sopra la fetta di prosciutto.

### **Passo 3.**

Arrotolate il tutto con un filo da cucina.

### **Passo 4.**

Soffriggete nell'olio la cipolla tagliata a pezzettini facendovi poi rosolare la carne.

### **Passo 5.**

Versate il brodo e il Lambrusco, fate cuocere a fuoco lento mescolando di tanto in tanto finchè il brodo e il vino non saranno evaporati.

### **Passo 6.**

Una volta terminata la cottura, lasciate raffreddare, togliete il filo da cucina e tagliate a fette.

## **Passo 7.**

Prima di servire, scaldate le fettine nel sugo di cottura.

### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)