



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

## **Musèt e brovade (cotechino e rape)**



**4** Persone

**secondi** Categoria

**facile** Difficoltà

**2 ore** Tempo

Attrezzatura : **due casseruole**

### **Ingredienti**

- 1 musèt o cotechino
- 600 gr di brovade (rape macerate al vino)
- 40 g di lardo
- 2 foglie di alloro
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cipolla piccola
- sale
- pepe

## **Preparazione Musèt e brovade (cotechino e rape)**

### **Passo 1.**

Ponete il cotechino punzecchiato in una casseruola con abbondante acqua e fatelo cuocere per circa un'ora.

### **Passo 2.**

Nel frattempo, fate rosolare una cipolla affettata sottilmente e uno spicchio d'aglio nel lardo tritato, aggiungete le foglie d'alloro e quando la cipolla sarà diventata trasparente aggiungete anche le brovade.

### **Passo 3.**

Versate un paio di bicchieri d'acqua, salate e pepate e cuocete per 45 minuti.

### **Passo 4.**

Quando il cotechino sarà pronto, scolatelo ed unitelo alle brovade, fate insaporire qualche minuto e servite subito.

## Note

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