



Agriturismo Cascina di Mezzo

ISTRUZIONI PER LA COTTURA DEL COTECHINO COTTO

PORTARE ACQUA A EBOLLIZIONE E UNA VOLTA RAGGIUNTO IL BOLLORE SPEGNERE. INSERIRE I COTECHINI COTTI CON IL LORO SACCHETTO SOTTOVUOTO NELL'ACQUA E LASCIARE PER 20 MINUTI.

TOGLIERE DALLA PENTOLA E DAL SACCHETTO, TAGLIARE A FETTE SPESSIE E SERVIRE CALDO, IDEALE DA ACCOMPAGNARE A PURE O LENTICCHIE.

ISTRUZIONI PER LA COTTURA DEL COTECHINO CRUDO

BUCARE CON UNO STUZZICADENTI (NO METALLO) FACENDO ALMENO 5/6 FORI PER NON FAR SCOPPIARE IL BUDELLO, PRIMA DI IMMERGERE IN ACQUA FREDDA.

PORTARE A EBOLLIZIONE CON FIAMMA MODERATA E UNA VOLTA RAGGIUNTO IL BOLLORE PROCEDERE CON LA COTTURA A FUOCO MOLTO LENTO PER CIRCA 2 ORE E MEZZA.

INCIDERE IL BUDELLO E TOGLIERLO, TAGLIARE A FETTE SPESSIE E SERVIRE CALDO, IDEALE DA ACCOMPAGNARE A PURE O LENTICCHIE.

ISTRUZIONI PER LA COTTURA DEI VERZINI

I VERZINI SI USANO SOLITAMENTE NELLA PREPARAZIONE DELLA CASSOEULA E CUOCIONO INSIEME AL RESTO DI TUTTI GLI ALTRI COMPONENTURA LENTA.

VEDI RICETTA DELLA CASSOEULA ONLINE QUI:
<https://ricette.giallozafferano.it/Casoeula.html>