



Cotechino in crosta di pane e lenticchie - [Visualizza sul sito](#)  
di Imma

rosmarino - spinaci - pasta di pane - cenone - capodanno

Ingredienti:

500 gr. pasta di pane aromatizzata con rosmarino sminuzzato  
2 cotechini da 500 gr. precotti  
500 gr. spinaci tritati e rosolati in padella con olio, aglio, noce moscata, sale  
500 gr. lenticchie da cuocere nel modo tradizionale

Procedimento:

Stendere la pasta di pane a forma di rettangolo, spalmare sopra metà di spinaci rosolati, poggiare i cotechini per il lungo della pasta, ricoprire con il resto degli spinaci, arrotolare il tutto formando un rotolone, spennellare con un tuorlo e poco latte mettere a forno a 200° per 10 min. e 15' a 180°. Servire in un vassoio con le lenticchie e decorare a piacere

