ROTOLO DI COTECHINO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g. di noce di vitello in una fetta,
- 1 cotechino di circa 300 g.,
- cipolla n° 8 (piccole)e 1 (grossa),
- carota n° 5,
- 1 sedano,
- 1 foglia di alloro,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1 bicchiere di vino bianco novello,
- sale.

Fare sbollentare il cotechino, dopo averlo punzeccchiato e immerso in acqua fredda e portare lentamente a ebollizione; cuocerlo una decina di minuti, quindi spellarlo e adagiario al centro della carne e avvolgerla con cura. Legare il rotolo con spago da cucina e cucire le estremita con del filo. Mondate e lavate gli ortaggi e tritare il prezzemolo. Sistemare il rotolo in una casseruola con la cipolla grossa, 1 carota, 1 gambo di sedano le erbe. Coprile di acqua fredda, salare e aromatizzare con il vino. Mettere sul fuoco, coprire la casseruola e fare cuocere a fiamma media per 9O' dal momento dell'ebollizione. Circa 30' pruna del termine, unite gli ortaggi rimasti a pezzetti e le cipolline intere e proseguire la cottura. Sgocciolare il rotolo, slegarlo e presentarlo affettato con gli ortaggi lessi.