

CROSTATINE CON LENTICCHIE E COTECHINO

Ingredienti per 4 persone:

2 rotoli di pasta fine,
1 tuorlo,
1 cotechino precotto,
300 g di lenticchie,
1 cipolla,
200 g di pancetta,
2 spicchi d'aglio,
1 bicchiere di vino bianco,
1/2 litro di brodo vegetale,
1 foglia d'alloro,
2 cucchiaini d'olio,
2 cucchiaini di concentrato di pomodoro,
sale,
pepe.

Soffriggete in una casseruola la cipolla e l'aglio tritati con l'olio, la pancetta tagliata a cubetti e l'alloro. Fate dorare per alcuni minuti e unite le lenticchie ben scolate, che avrete tenuto a bagno per circa 1 ora. Aggiungete il concentrato di pomodoro diluito in un poco d'acqua tiepida, versate il vino e fate evaporare. Sempre mescolando unite il brodo, salate e pepate e finite la cottura.

Preriscaldate il forno a 200°.

Preparate il cotechino seguendo le istruzioni sulla confezione, tagliatelo poi a fette togliendo la pelle e lasciatele al caldo, ben coperte.

Ricoprite 10 stampini per tartellette, di carta pergamenata, quindi foderatele con la pasta fine.

Bucherellate il fondo ed i bordi con una forchetta, ponete in forno caldo e fate cuocere fino a quando saranno leggermente dorate.

Sfornate e quando saranno tiepide, riempitele con uno strato di lenticchie e ponendo su ogni tartelletta una fetta di cotechino.

Servite subito.