# Cotechino in crosta con lenticchie

## Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda
- 3 cucchiai di Sedano
- Carota q.b.
- Cipolla q.b.
- 1 Cotechino
- 1 Tuorlo
- 1 cucchiaio di Concentrato di pomodoro
- 1 rametto di Rosmarino
- 200 g di Lenticchie
- 1 noce di Burro
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

## Preparazione

1. Preriscalda il forno a 180°C
2. Fate cuocere il cotechino in abbondante acqua, scolatelo, fatelo raffreddare e tenetelo da parte.
3. Nel frattempo preparate le lenticchie precotte, facendo sciogliere burro e olio in una casseruola, aggiungendo tre cucchiai di soffritto e un rametto di rosmarino e il concentrato di pomodoro e fate rosolare il tutto una decina di minuti.
4. Regolate con sale e pepe. Eliminate il rametto di rosmarino e frullate le lenticchie in un mixer, ottenendo una crema asciutta, ma spalmabile.
5. Spalmate quindi il cotechino freddo con la crema di lenticchie, ricoprendo tutti i lati, a eccezione di quello in basso.
6. Srotolate la sfoglia, stendete al centro un rettangolo di crema di lenticchie e poggiatevi sopra il cotechino. Chiudete bene i lati della sfoglia attorno al cotechino, spennellatelo con il tuorlo sbattuto con la panna e fate cuocere per circa 30 minuti a 180°C.

### Informazioni nutrizionali

| | |
|---|---|
| carboidrati | 35.8 g |
| Energia | 1050.45 kcal |
| grassi | 92.96 g |
| Fibra | 4.55 g |
| Proteine | 16.78 g |
| Grassi saturi | 35.01 g |
| Sodio | 2859.41 mg |
| zuccheri | 1.65 g |

50

6 6 persone