

Thermomix TM31

## Fagottini di cotechino in zuppa di lenticchie e gamberi rosa crudi, olio al rosmarino

Tempo totale di esecuzione: 1 h, Tempo di preparazione manuale: 26 min., Tempo di utilizzo di Bimby: 33 min.

**Ingredienti** per 6 porzione/i:

**Per i fagottini di cotechino:**

- 1 cotechino
- 80 g di mascarpone
- 1 dose di pasta all'uovo come da Libro Base "Io e il mio Bimby"

**Per la zuppa di lenticchie:**

- 1 gambo di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla piccola in quarti
- 80 g di pancetta di maiale
- 20 g di olio extravergine di oliva
- 200 g di lenticchie messe a bagno per 8 ore
- 500 g di acqua
- sale q.b.
- pepe q.b.

**Per i gamberi:**

- 1 rametto di rosmarino
- 1 scorza di limone
- 50 g di olio extravergine di oliva
- 24 gamberi

### Esecuzione

**Per i fagottini (circa 30):**

1. Cuocere il cotechino, spellarlo e frullarne 200 g nel boccale col mascarpone: **10 sec./vel. 4.**
2. Preparare la pasta all'uovo, tirare la sfoglia e formare dei fagottini con il ripieno. Riporli in frigorifero.

**Preparare la zuppa di lenticchie:**

3. Preparare un soffritto tritando nel boccale sedano, carota, cipolla e pancetta: **10 sec./vel. 5.**
4. Unire l'olio e soffriggere: **3 min./100°/vel. 1.** Aggiungere le lenticchie, l'acqua e cuocere: **30 min./100°C/vel. 1.** A fine cottura frullarle: **qualche sec./vel. 6** aggiustando di sale e pepe.

**Preparare i gamberi:**

5. Tritare il rosmarino con la scorza di limone: **5 sec./vel. 7**, mescolare con l'olio extravergine d'oliva.
6. Pulire e togliere il filo intestinale ai gamberi, marinarli a crudo con l'olio e gli aromi.
7. Versare in ogni piatto un mestolino di crema di lenticchie, adagiarvi sopra 5/6 fagottini cotti in abbondante acqua salata, i gamberi rosa marinati, delle lenticchie croccanti saltate in padella senza olio e condire con olio al rosmarino. Servire subito.

### Curiosità

Il cotechino è un insaccato di maiale identico allo zampone per il contenuto, ma differente per il contenitore (budello di maiale, invece di zampa). Era anticamente preparato a mano dai “lardaroli e salsicciari” modenesi, che si riunirono in corporazione autonoma a partire dal 1547.

Autore: Chef Alberto Faccani - Ristorante Magnolia - Cesenatico - Forlì

### Informazioni

Nutritional values per 1 porzione/i:

Valore nutritivo:	3533 kJ
Valore nutritivo:	844 kcal
Proteine:	34,8 g
Carboidrati:	57,4 g
Grassi:	54,8 g

Nutritional values per 100 g:

Valore nutritivo:	925 kJ
Valore nutritivo:	221 kcal
Proteine:	9,1 g
Carboidrati:	15 g
Grassi:	14,2 g

Grado di difficoltà: facile

Costo: elevato