

COTECHINO D'OCA

SUGGERIMENTI PER LA COTTURA

Bucherellare il cotechino con uno stuzzicadenti. Praticare circa 6-7 fori. Mettere il cotechino a freddo in una pentola piena d'acqua e iniziare la cottura a fuoco medio senza il coperchio.

Quando l'acqua comincia a bollire coprire la pentola con il coperchio e abbassare il fuoco al minimo. Da quando l'acqua inizia a bollire cuocere per una oretta sempre con il fuoco al minimo.

Una volta terminata la cottura lasciarlo dentro al fuoco spento per una mezzoretta. Affettarlo e servirlo ben caldo.

*Si consiglia di prepararlo la mattina per la sera.
Una volta cotto può essere congelato.*

