

Cotechino fritto con lo zabaione

Una specialità succulenta della cucina contadina modenese. E' particolarmente calorica quindi è consigliabile gustarla nel periodo invernale.

Ingredienti:

un cotechino da 600 gr.

un uovo intero

150 gr. di pane grattugiato

due tuorli di uova

due cucchiari di zucchero

mezzo bicchiere di lambrusco di Sorbara

olio extravergine d'oliva



Preparazione:

Incartate con della carta da forno il cotechino e chiudetelo bene con dello spago.

*Bucate la superficie con uno stecchino, immergete il cotechino in acqua **fredda** e portate ad ebollizione.*

*Cuocerà, a coperchio chiuso, per almeno **4** ore.*

*Sbattete i **rossi d'uovo** con lo zucchero e il lambrusco, e montate il tutto in un pentolino scaldato a bagnomaria.*

Una volta cotto il cotechino, tagliatene delle fette spesse, impanatele passandole prima nell'uovo poi nel pangrattato, e friggetele in olio extravergine. (l'olio deve essere "giusto" altrimenti si inzuppa) serve solamente che faccia la crosta.

Impiattate le fette di cotechino fritto e guarnite con lo zabaione caldo.

