



### **Ingredienti:**

*cotechino cotto 500 grammi  
olio extravergine d'oliva q.b.  
pomodori ramati 2  
lattuga 4 foglie  
pane per hamburger 4  
cipolla rossa 1  
senape q.b.*

### **Preparazione:**

- 1) *Per prima cosa comincia con la **cottura del cotechino**. Metti il cotechino con tutto il suo involucro di alluminio in acqua fredda. Portalo a ebollizione e poi fallo sobbollire per tutto il tempo indicato nella confezione*
- 2) *Nel frattempo, **lava sia la lattuga che i pomodori** e comincia anche ad affettare finemente la cipolla. Affetta anche i pomodori, asciuga l'insalata con un canovaccio e spezzettila in una ciotola.*
- 3) ***Scola il cotechino** e taglia l'involucro prestando attenzione a eliminare il liquido che contiene. Lascia raffreddare il cotechino su un tagliere e, aiutandoti con della carta da cucina, toglila anche la pelle. A questo punto, taglia 12 fette.*
- 4) ***Taglia a metà i panini** e tosta il lato tagliato per pochissimo tempo in una padella scaldata sul fuoco e spennellata con un filo d'olio.*
- 5) *Spalma la senape su entrambe le metà dei panini e riempi il panino con la lattuga, 3 fettine di cotechino e qualche fettina di pomodoro. Chiudi e servi l'**hamburger di cotechino**.*

