

# Cestini di patate ripieni di lenticchie e cotechino

Senza glutine



## Ingredienti

### Per i cestini

*400 gr patate*

*1 uovo*

*30 gr formaggio grattugiato*

*sale e pepe*

*q.b. latte*

### Per il ripieno

*1 cotechino precotto #*

*200 gr lenticchie secche #*

*olio extravergine d'oliva*

*1 spicchio aglio*

sale

rosmarino

1 cucchiaio passata di pomodoro

1 carota

1 costa sedano

## Inoltre

*pangrattato senza glutine #*

*prezzemolo*

## Procedimento

*Lessate le lenticchie in abbondante acqua per 30 minuti, a fiamma bassa. Non appena le lenticchie sono pronte, versatele in una terrina con tutto il loro liquido di cottura. Nella stessa pentola fate rosolare uno spicchio d'aglio con l'olio. Aggiungete la passata di pomodoro, mescolate e versate le lenticchie con il loro liquido. Aggiungete il rosmarino tritato, il sale e la carota, coprite con il coperchio e portate a bollore. Non appena inizia a bollire, abbassate la fiamma e lasciatele cuocere altri 20 minuti. Dopodiché, in un'altra pentola piena d'acqua, immergete il cotechino con la sua confezione di plastica, per 25 minuti a partire dal bollore. Scolatelo, aprite la confezione e fate fuoriuscire il liquido che c'è all'interno. Lasciate intiepidire e tagliatelo a dadini. Lessate le patate in acqua bollente per 30 minuti, e non appena sono pronte lasciatele raffreddare e privatele della buccia. Schiacciate le patate in una terrina. Aggiungete alle patate l'uovo, sale e pepe, il formaggio e mescolate con la forchetta fino ad ottenere un composto omogeneo. (Se occorre aggiungete un goccio di latte) Spruzzate d'olio lo stampo per muffin oppure dei pirottini d'alluminio usa e getta e cospargeteli di pangrattato. Riempite gli stampi con un cucchiaio di patate e con il dorso del cucchiaio date la forma dei cestini. Fate cuocere in forno caldo a 190°C per 15/20 minuti. Una volta cotti sfornateli e lasciateli raffreddare prima di capovolgerli su un piatto. Al centro di ogni cestino aggiungete un cucchiaio di lenticchie e sopra dadini di cotechino. Completate con ciuffetti di prezzemolo e un filo d'olio. Servite caldi.*

## Ricetta originale di Mary zero glutine