

Social Kitchen

# Cotechino 2.0



Cotechino 2.0

# Le ricette

Le ricette di **Cotechino**

**2.0** sono state ideate e realizzate dai nostri Social Chef.

A loro va il nostro ringraziamento per l'entusiasmo con cui partecipano a tutte le iniziative di Social Kitchen.



## COTECHINO 2.0

Agli inizi di dicembre 2014, in collaborazione con il Salumificio Vecchio Varzi ([www.vecchiovarzi.it](http://www.vecchiovarzi.it)), abbiamo deciso di mettere alla prova i nostri Social Chef.

Abbiamo così lanciato una sfida sulla nostra pagina facebook [www.facebook.com/socialkitchen.it](http://www.facebook.com/socialkitchen.it) invitando tutti i nostri Social Chef a ideare un piatto che avesse come ingrediente principale il COTECHINO.

Anche questa volta, la risposta è stata davvero entusiasmante e ha dato vita ad una vera e propria battaglia. D'altra parte più "mi piace" guadagnava la loro ricetta più probabilità c'erano di venirla a cucinare da noi in diretta a Social Kitchen ([www.socialkitchen.it](http://www.socialkitchen.it)), conoscere il salumificio Vecchio Varzi, assaggiare i loro prodotti e ricevere in dono una ricca selezione delle loro eccellenze.

Ad aggiudicarsi il primo posto sono stati Anna Maria Farina e Luigi di Turi con il "Cotechino Incannolato".

Tutte le ricette presentate, a dire il vero, avrebbero meritato d'essere cucinate in diretta, ma si sa una sfida è pur sempre una sfida!

Abbiamo deciso comunque di raccoglierle in un piccolo ricettario di modo che non andasse perso tanto impegno e tanto entusiasmo e affinché fossero a disposizione di chiunque avesse voglia di provare le loro ricette. Perché...

LA CUCINA DEVE ESSERE ALLA PORTATA DI TUTTI

Salumificio VECCHIO VARZI e SOCIALKITCHEN  
presentano



Cotechino 2.0

Ricette a prova di Social Chef

Sabato 13 Dicembre

**Il Social Chef più votato cucinerà la sua ricetta**

**in diretta su Social Kitchen**

**e riceverà in omaggio una ricca selezione  
dei migliori prodotti dal salumificio Vecchio Varzi**



Cotechino Incannolato



**Ingredienti per 4 persone:**

- 4 fette di pancarre`
- 1 Uovo
- Olio di semi d'arachide
- 1 Cotechino
- 2 patate medie pasta gialla lessate
- 30 gr. di burro
- 50 cl di latte
- Parmigiano grattugiato
- Sale
- 300 gr di lenticchie
- 1 cipolla, 1 carota, 1 costa di sedano
- 1 foglia d'alloro
- Polpa di pomodoro
- Peperoncino
- Senape
- Olio EVO
- Aceto bianco
- 30 gr. Zucchero a velo
- Pistacchi di Bronte tritati (non salati)

Mettere a bollire il cotechino, quando pronto sgranarlo e tenerlo in caldo. Tritare cipolla, carote e sedano, metterle a soffriggere in olio EVO, aggiungere le lenticchie, farle rosolare e dopo qualche minuto aggiungere la polpa di pomodoro, coprire con acqua aggiustare di sale e peperoncino (o pepe), aggiungere la foglia d'alloro e portare a cottura. Una volta pronte, mettere da parte un po' di lenticchie per l'impattamento e frullare le restanti con un frullatore ad immersione.

Preparare la purea con le patate lessate schiacciate, aggiungendo il latte caldo, il burro e il parmigiano grattugiato, aggiustando di sale. Per la vinaigrette alla senape in una ciotola mettere due/tre cucchiari di senape, aggiungere tre cucchiari di olio EVO e due di aceto bianco, ed amalgamare il tutto, ottenendo una salsa omogenea e densa. Con un frullatore ad immersione, frullare ulteriormente lo zucchero a velo con un'aggiunta di sale.

Tagliare i bordi delle fette di pancarrè e con un mattarello stendere le fette, fino a rendere possibile girarle. Avvolgere le fette intorno a dei cannelli da pasticceria e sigillare con l'uovo sbattuto.

Dopodichè friggere in abbondante olio bollente. Dopo la prima passata togliere il cannello e friggere di nuovo il cannolo anche all'interno.

Amalgamare il cotechino sgranato con la crema di lenticchie e riempire i cannoli. Riempire una sac a poche con il purea e farcire le due estremità dei cannoli e passarli poi nel pistacchio tritato. Disporre il cannolo sul piatto da portata e con un colino spolverare con lo zucchero a velo salato. Aggiungere la vinaigrette alla senape e servire.

Anna Maria Farina e Luigi di Turi



I Vincitori ricevono il loro Dono dal Salumificio Vecchio Varzi

# Anna Patrino

## OMAGGIO A MAGRITTE ( Questa non è una colazione) Cappuccino di lenticchie con croissant al cotechino



### Ingredienti per 4 persone:

200 gr di lenticchie di Castelluccio

4 fette di cotechino già cotto spesse mezzo cm

Verdure per soffritto

Olio EVO

50 gr. di pomodori pelati

1 foglia di alloro

Mostarda di fichi o altra confettura di frutta senapata

1 confezione di pasta sfoglia a base tonda

100 grammi di crema di latte

Sale in fiocchi

Pepe nero o paprika dolce

Stufare le lenticchie dopo averle insaporite nelle verdure del soffritto ben rosolate in un cucchiaio di olio EVO coperte a filo di acqua ed insaporite con la foglia di alloro, i pomodori pelati sgocciolati ed una presa di sale grosso.

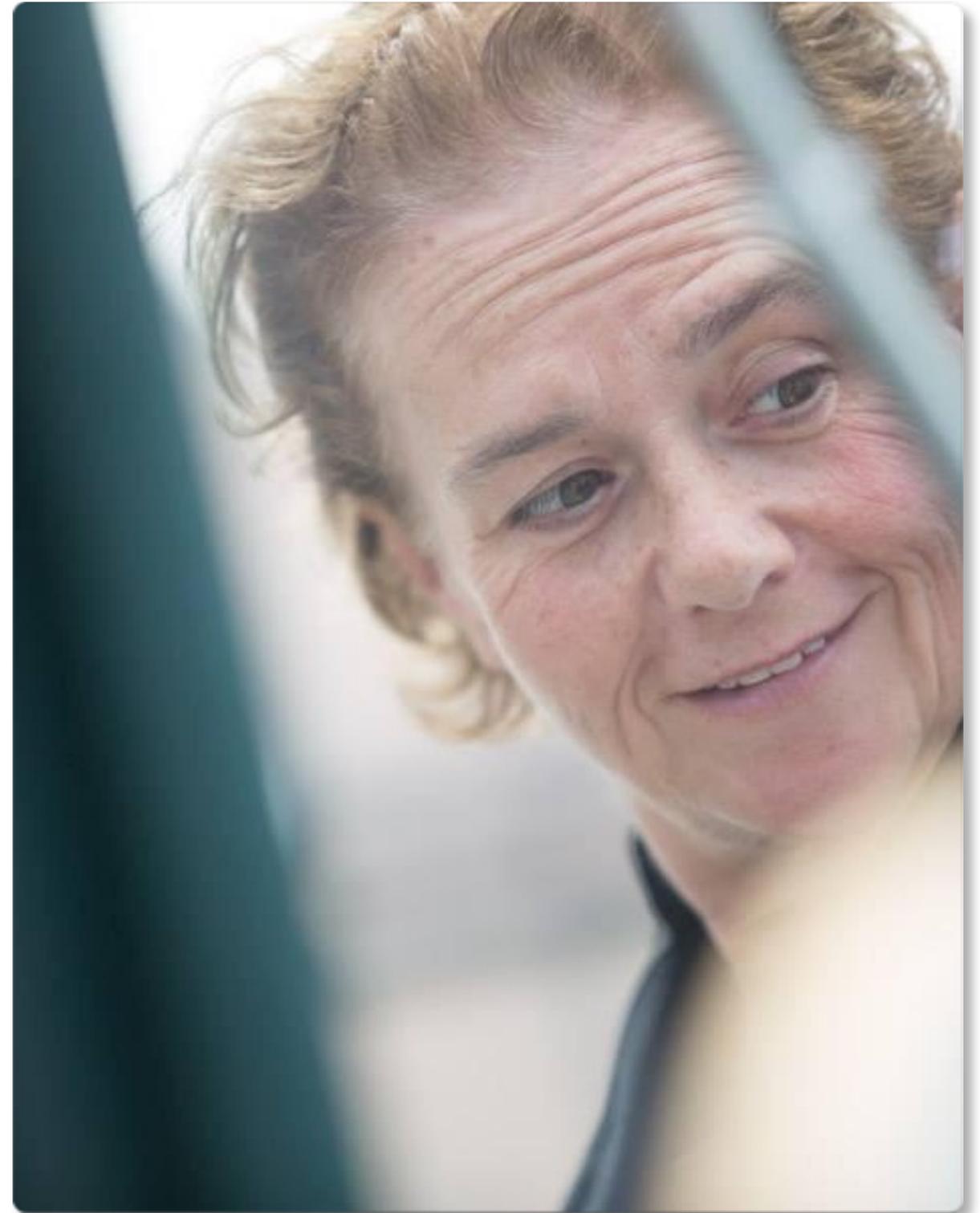
Nel frattempo stendere la pasta sfoglia, dividerla in 8 spicchi, arrotolare su se stesso ciascun triangolo di pasta, partendo dalla base, per formare i croissant, che andranno cotti in forno a 180 gradi per dieci minuti, sino a che saranno dorati, dopo essere stati spennati in superficie con un po' di latte e qualche fiocco di sale.

Tagliare il cotechino corto in piccoli dadi, come per una tartare, condire con la mostarda di fichi piccante o con mostarda di frutta preferita, e farcire con questo composto i croissant dorati, tagliati a metà in,

Frullare le lenticchie con il frullatore ad immersione, versare in tazze da tè o in bicchierini trasparenti, versare un po' di crema di latte sul dorso del cucchiaio e lasciarla scivolare sulla superficie della purea di lenticchie.

Spolverare la superficie della crema di latte con un po' di pepe macinato fresco o della paprica dolce, accompagnare con il croissant farcito di cotechino.

Anna Patruno



[www.avvocuoca.tumblr.com](http://www.avvocuoca.tumblr.com)

# Fabrizio Buccolieri

Cotechino su rosti di patate con pomodorini confit e crema ai ceci, crema ai carciofi e crema alle lenticchie



## Ingredienti per 4/6 persone:

1 cotechino  
Pomodorini confit già pronti  
Lenticchie  
5/6 patate  
olio EVO  
sale  
aglio  
ceci precotti  
rosmarino  
10 carciofi (solo il cuore del carciofo)  
zucchero  
vino bianco  
1 patata  
2 carote  
1 cipolla  
2 gambi di sedano  
alloro  
Pomodori pachino maturi  
1 limone  
1 arancia

Pelare le patate, tagliare a Julienne con il robot da cucina. Versare un filo d'olio nella padella antiaderente e scaldare bene. Strizzare bene con le mani le patate tagliate, in maniera tale da eliminare i liquidi. Adagiare le patate nella pentola e dare una forma desiderata. Salare e girare di tanto in tanto tipo frittata fino a creare una base croccante e dorata. Lasciare cuocere per un totale di circa 15 min circa (il tempo varia a secondo dell'altezza del rosti).

Scaldare un pò di olio in una pentola e soffriggere bene l'aglio. Aggiungere i ceci precotti e un rametto di rosmarino, lasciare cuocere per circa 10 minuti e aggiungervi un pò di acqua dei ceci. Mettere i ceci nel bicchiere e frullare finemente con il frullatore a immersione fino ad ottenere una crema, assaggiare e correggere di sale. Mettere in sac à poche.

Pulire le patate, carote, cipolla, sedano e tagliare a pezzettini. In una pentola alta aggiungere: lenticchie, cipolla, patata, sedano, alloro, sale. Lasciar cuocere per circa un'ora abbondante. Soffriggere in una padella antiaderente l'aglio e farlo imbrunire, aggiungervi le lenticchie cotte e un pò di alloro. Mettere nel bicchiere, le lenticchie, un pò di patata, un pò di carota, un pò di cipolla, frullare il tutto e aggiungere un filo di olio o acqua di cottura. Mettere in sac à poche.

Pulire i carciofi e recuperare solo il cuore e tagliare finemente. Sbollire i carciofi per pochi minuti in acqua bollente. Mettere un filo di olio in una padella antiaderente, aggiungere i carciofi sbollentati precedentemente. Salare e saltare ripetutamente, bagnare con un pò di vino bianco, aggiungere un paio di pizzichi di zucchero.

Fabrizio Buccolieri



Cotechino su rosti di patate con pomodorini confit e crema ai ceci, crema ai carciofi e crema alle lenticchie

Saltare e lasciare cuocere fino a che il carciofo non si ammorbidisce bene. Mettere il tutto in un bicchiere e frullare finemente con un frullatore a immersione fino ad ottenere una crema. Mettere in sac à poche.

Disporre la carta forno sulla teglia, tagliare i pomodorini e disporli su carta da forno. Aggiungere sale e zucchero una buona dose!!! Con il rigalimoni, grattare il limone e l'arancia sui pomodorini. Oliare bene e infornare per circa 3 ore a 110°. N.B. il pomodoro si deve asciugare e rimanere morbido, non si deve cuocere e seccare.

Cuocere il cotechino seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.

IMPIATTARE A PIACIMENTO....ehhhh BUON DIVERTIMENTO A TAVOLA!

Una selezione dei prodotti Vecchio Varzi



[www.vecchiovarzi.it](http://www.vecchiovarzi.it)

# Antonella Petrella

## Cotechino in festa



### Ingredienti per 4 persone:

Circa un Kg di cotechino  
1 cespo di radicchio rosso  
1 grappolo di uva red giant.

### Ingredienti per la fonduta:

250 gr di formaggio emmental  
250 gr di formaggio groviera  
250 ml di vino bianco  
2 cucchiaini di maizena  
1 spicchio d'aglio  
Sale, noce moscata, zafferano

### Preparazione del cotechino

Immergere il cotechino completo della sua confezione sigillata in acqua fredda, portare ad ebollizione e mantenerla per circa 15-20 minuti, nel frattempo procedere alla preparazione della fonduta.

### Preparazione della fonduta

Grattugiare il formaggio emmental ed il groviera e mettere in una ciotola, unire 2 cucchiaini di maizena e mescolare. Sfregare con l'aglio la ciotola dove preparare la fonduta, mettere sul fuoco ed aggiungere il vino bianco. Portare ad ebollizione ed unire poco a poco il formaggio, mescolare fino a portare a scioglimento poi unire sale, un pizzico di noce moscata e zafferano.

### Preparazione del piatto

Colare la fonduta sul piatto di portata, poi scolare il cotechino dalla sua gelatina ed affettarlo realizzando con una formina dei piccoli dischetti ....

Disporre sulla fonduta il cotechino, l'uva ed il radicchio rosso e poi spolverare con oro alimentare in scaglie.

....a questo punto accompagnare con un buon vino e ...BUONE FESTE A TUTTIIIIIIIIIII

Antonella Petrella



Cotechino in festa

# Saverio Angiolini

## Tre Cestelli di polenta con cotechino ai funghi e castagne



### Ingredienti per 4 persone:

Castagne

150 g di polenta (cotta) di farina di mais

200g di farina

50 g di burro

sale

50g funghi porcini secchi

1 cipolla

25g burro

olio evo

tre cucchiaini di brodo ristretto di biancostato di manzo

pepe

maggiorana fresca

Cotechino

Utilizzare castagne sbucciate intere. Si trovano sia surgelate che secche o semi secche. A seconda della qualità far ammolare in latte tiepido per il tempo necessario (1- 4 ore). Cuocere a fuoco lento in acqua per 30/40 m. senza che si rompano.

Per i cestelli: Impastare la polenta con la farina e il burro freddo, lavorandola a forchetta; formare una palla con le mani (fredde), sbattere sulla spianatoia, avvolgere in pellicola e lasciar riposare in frigorifero per una mezzora. La pasta deve avere una consistenza appena poco più morbida di una brisée. Infarinare il piano di lavoro, prendere un quarto dell'impasto, spianare col mattarello (2mm), ricavare un disco circolare utilizzando un piattino da frutta. Inciderlo con l'attrezzo apposito o con un coltello da tavola. Praticando tagli regolari della lunghezza di 1cm, distanziati di 1 cm sia verticalmente che lateralmente. Stendere su uno stampo capovolta da budino (di alluminio) , infornare a forno caldo ventilato 180° per 9/10m

Per il sughetto di funghi: Spazzolare i funghi, farli rinvenire in un contenitore di vetro coprendoli appena di acqua tiepida, tenendo coperto il recipiente. Imbiondire la cipolla tritata finemente nel burro, aggiungere l'olio, portare a temperatura, mettere i funghi dopo averli scolati, aggiungere lentamente l'acqua di governo dopo averla filtrata, speziare, aggiungere le 9 castagne spezzettate con il coltello, portare a cottura col brodo. Cuocere per almeno 30m

Cotechino: Sono state praticate 4 serie di incisioni (una ogni 90°), sono stati cotti per 1 ora circa, immergendoli in acqua fredda e portando a temperatura a fuoco lento.

Saverio Angiolini



Tre Cestelli di polenta con cotechino ai funghi e castagne

## Preparazione.

Tagliare tre fette a “fetta di salame”, togliere la pelle, porre nel cestino, guarnire ogni fetta con una castagna, aggiungere il sughetto di funghi e castagne. Servire caldi. I cestelli rimangono croccanti anche dopo una eventuale passata al microonde.

Tre Cestelli di polenta con cotechino ai funghi e castagne



# Geraldine Liberatore

## Burger di polenta e cotechino



### Ingredienti per 4 persone:

Polenta  
Cotechino precotto  
Scamorza fresca  
Salsa di pomodoro  
Semi di papavero  
Sale  
Latte  
Formaggio fontina  
Burro salato  
Acqua per polenta  
Peperoncino

Cuocere la polenta anticipatamente con l'acqua, il sale e del burro, versarla su un tagliere lasciando un'altezza di 1 cm e poco più per farla raffreddare. Una volta pronta ritagliare con un coppapasta tondo dei cerchi e metterli in disparte.

Intanto cuocere il cotechino. Appena cotto, lasciarlo intiepidire e tagliarlo in fette sottili di 5/7 millimetri.

Preparare le fette di scamorza.

Passare in padella calda la polenta scartata, ammorbidire con poco latte e aggiungere il fontina grattugiato. Dovrete ottenere un composto cremoso.

Intanto in un pentolino preparate una salsa di pomodoro a fuoco vivace con basilico, sale, olio e peperoncino.

Quindi assemblate il panino di polenta: riscaldare una padella antiaderente con poco burro e adagiate i dischi di polenta, devono dorare bene solo da un lato, l'altro giusto qualche secondo.

Sistematelo il primo disco, la fetta di scamorza passata velocemente in padella, la salsa bianca di polenta e formaggio, le fette di cotechino disposte a fiore e la salsa di pomodoro.

Chiudete con l'altro disco di polenta, qualche seme di papavero in superficie e servite caldo!

Ecco pronto il BURGER DI POLENTA E COTECHINO

Geraldine Liberatore



Burger di polenta e cotechino

# Ernesto Maria Patrizi

---

## Macco siciliano di fave con finocchietto con cotechino croccante



### Ingredienti per 4 persone:

Fave secche decorticate: 400 gr

Finocchietto: un mazzetto

Olio Evo

Pepe

Un cotechino medio.

Le fave secche vanno sciacquate e messe a bagno per circa 12 ore. Terminata fase, eliminiamo l'acqua dove sono state in ammollo, risciacquarle, metterle in una pentola capace, unite un mazzetto generoso di finocchietto e cuocete per un ora e mezza, se il caso anche più con la pentola a pressione potete dimezzare i tempi, circa 30/40 minuti. A cottura ultimata, passate al passaverdura i legumi cotti (potete usare anche il mini-pimer, con risultati un po' differenti), allungate poi con l'acqua di cottura delle fave, sminuzzate il finocchietto, per ottenere una crema morbida.

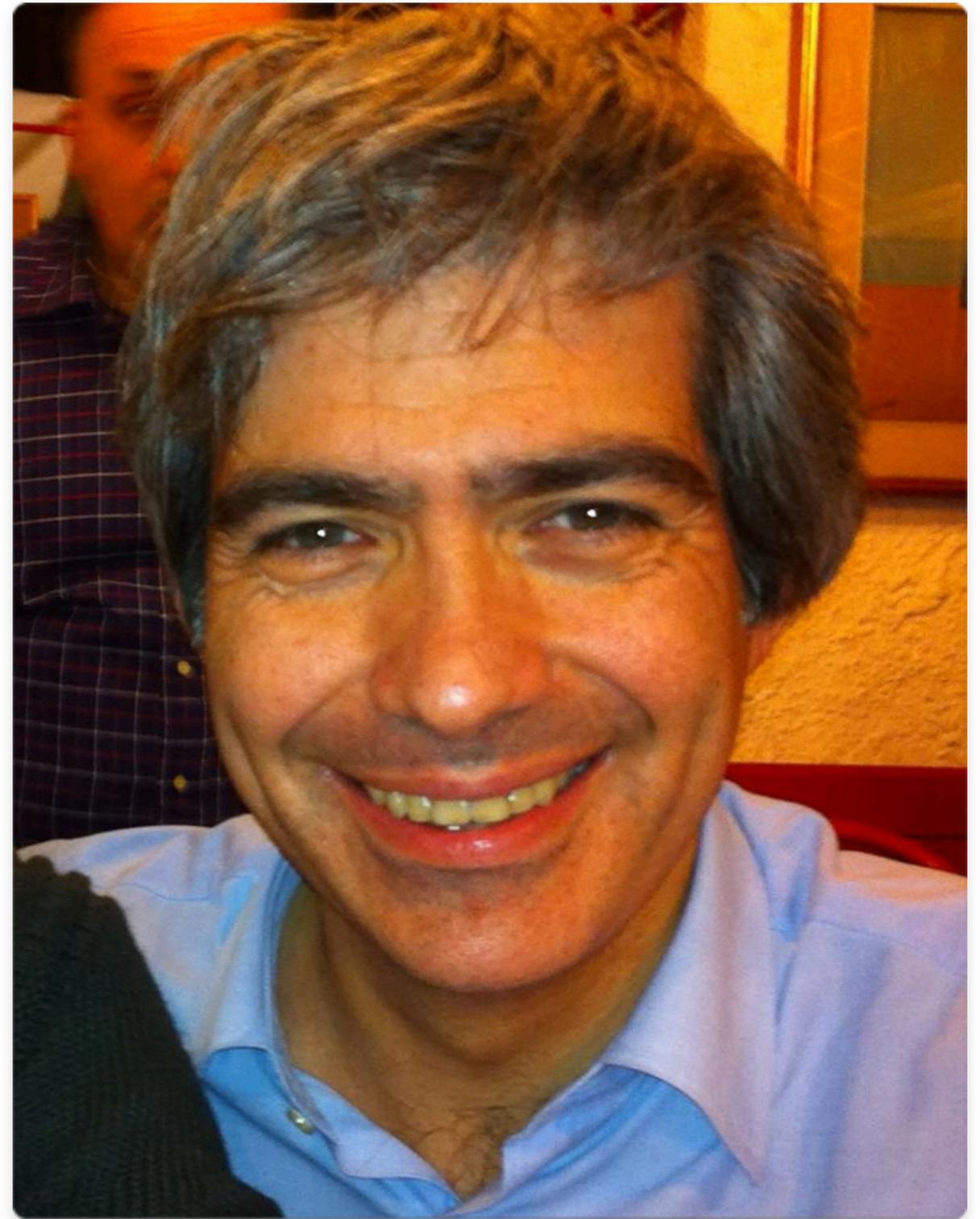
Intanto avrete cotto il vostro cotechino, nella maniera classica: bucherellate il budello, per evitare che scoppi, avvolgete in un telo pulitissimo, immergete in acqua fredda in una casseruola, portate al bollore, abbassate la fiamma e lasciate sobbollire almeno per un paio d'ore. Terminata la cottura lasciate raffreddare.

Quando sarà tiepido, togliamo il budello e tagliamo la carne del cotechino in cubetti di circa 1,5 cm. Ovviamente anche delle sottili fette vanno bene. In una padella rovente fate saltare (letteralmente) i dadini i cotechino, fino a creargli una crosticina croccante.

Nel frattempo, avrete fatto scaldare la crema di fave, regoliamola di sale ed impiattiamola ponendo nel fondo circa del piatto uno strato della stessa. Un filo generoso di olio evo, una spolverata di pepe e qualche ciuffo di finocchietto fresco sminuzzato molto fine, o appena scottato in acqua. Uniamo a questo punto il cotechino appena abbrustolito.

Tutto qui ;- ) Ernst

Ernesto Maria Patrizi



Macco siciliano di fave con finocchietto con cotechino croccante

# Fabio Grasso

## Torre di cotechino, blinis di lenticchie e salsa alla senape



### Ingredienti per 4 persone:

Per i "blinis":

200g lenticchie

440g acqua

1 rametto di mirto

1 limone (scorza)

4g bicarbonato

Per la salsa alla senape:

25g di miele millefiori

70g senape di Digione

250ml brodo vegetale

20g olio evo

5g amido di mais (maizena)

Per i blinis:

1. col tritatutto ridurre in farina le lenticchie;
2. creare una pastella con la farina di lenticchie, l'acqua e gli aromi e lasciar riposare qualche minuto;
3. con un mestolo versare la pastella sulla piastra ben calda e cuocere 1-2 minuti per lato rigirandoli con una spatola. Eventualmente utilizzare dei coppapasta unti d'olio per realizzarli rotondi.

Per la salsa alla senape:

1. Miscelare tutti gli ingredienti tranne l'amido, mettere sul fuoco qualche minuto;
2. Prelevare un po' di liquido e scioglierci da parte l'amido e riversare sul pentolino;
3. Mescolare energicamente con una frusta e spegnere la fiamma.

Disporre nel piatto un blinis, poggiare sopra una fetta spessa di cotechino su cui colare un po' di salsa alla senape, stratificare a piacere e decorare con un rametto di mirto. Lasciare ridurre il liquido di circa metà, unirvi il succo scolato dalla carne e far ridurre ancora un po'. Unire alla salsa il burro freddo e mescolare con una frusta.

Nota: per realizzare la farina di lenticchie è necessario un tritatutto molto potente. In caso contrario si consiglia di mettere in congelatore qualche ora prima le lenticchie.

Fabio Grasso



Torre di cotechino, blinis di lenticchie e salsa alla senape

# Fabrizio Buccolieri

---

Fagottino di sfoglia, ripieno di cotechino, cime di rapa stufata e provola affumicata



Un' altra originale idea del generoso Fabrizio Buccolieri, di cui ci è giunta però solo la foto.

Se qualcuno fosse interessato alla ricetta, chiederemo a Fabrizio di postare la ricetta sulla nostra pagina facebook:

[www.facebook.com/socialkitchen.it](http://www.facebook.com/socialkitchen.it)

# Sul web la Cucina è Social

## SocialKitchen.it, lezioni gratuite con lo chef E cucinare non sarà mai più la stessa cosa!

Lo streaming in diretta video e la condivisione in tempo reale  
abbattono i confini dei classici corsi di cucina

Cucinare a casa propria da soli o in compagnia con la guida di uno chef e preparare in meno di un'ora un! piatto di alta cucina da gustare in famiglia o con amici: accade su SocialKitchen.it, dove la cucina è alla portata di tutti, in tutto il mondo, grazie a lezioni che si svolgono sul web, in diretta streaming.

Antonio Marchello, personal chef, formatore, autore, scherzosamente soprannominato dai suoi allievi "Robin Food" per la perseveranza nel rendere accessibile a tutti la possibilità di imparare le tecniche della cucina esprimendo sé stessi, in maniera emozionale ed economica, è l'autore e il volto di Social Kitchen.

Ma la cucina "social" è per definizione uno spazio aperto: Marchello, infatti, ogni mercoledì, è affiancato alla postazione di lavoro da alcuni ospiti. Dalla casalinga all'avvocato, dallo studente allo chef stellato: chiunque potrà proporsi per preparare un piatto in maniera "social".



**SOCIAL KITCHEN**

**TITLE**  
*Registrati su socialkitchen.it*

OGNI SETTIMANA RICEVI EMAIL CON GLI INGREDIENTI E L'ATTREZZATURA NECESSARI

SEGUI LA DIRETTA

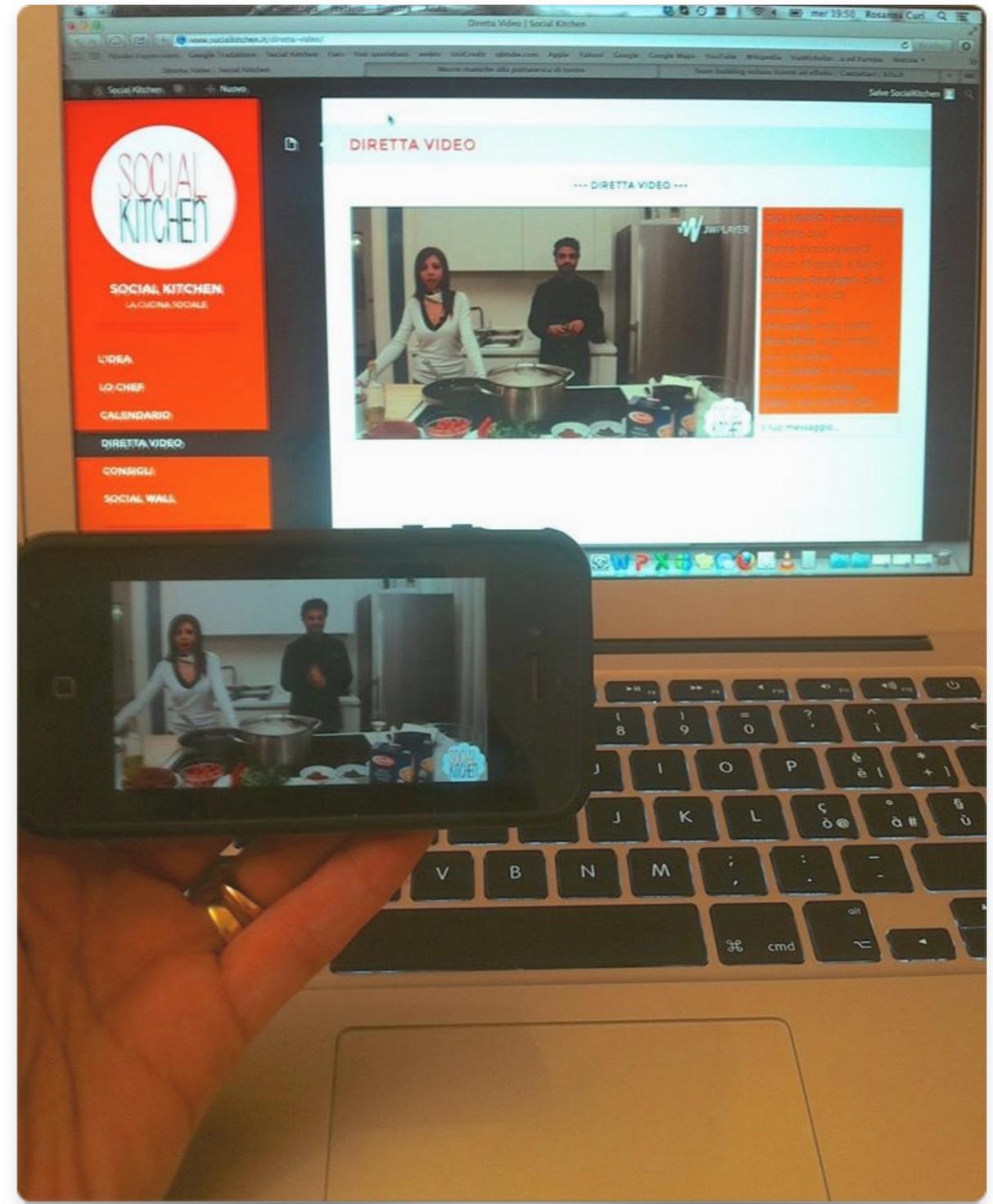
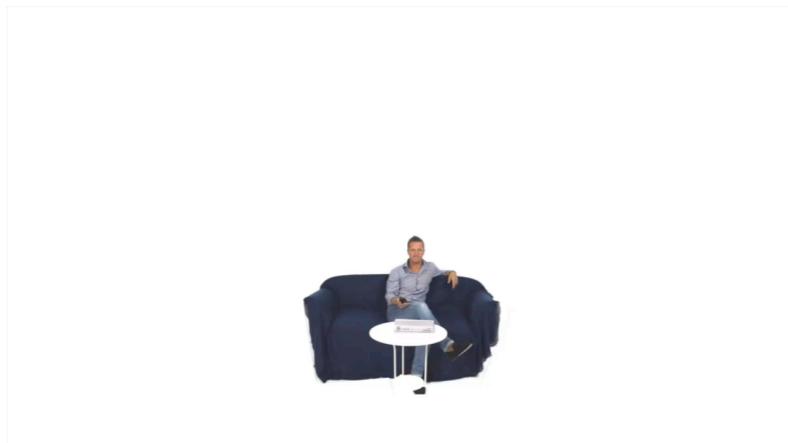
QUANDO	ORA	DOVE
OGNI MERCOLEDÌ	20:00	WWW.SOCIALKITCHEN.IT

# Come funziona

Per seguire le lezioni di SocialKitchen è necessario registrarsi al sito [www.socialkitchen.it](http://www.socialkitchen.it), fornendo il proprio indirizzo email o utilizzando il proprio account di Facebook. Si riceverà l'elenco degli ingredienti e delle attrezzature da avere a portata di mano al momento della lezione. Sarà poi sufficiente essere davanti a un computer, un tablet o uno smartphone con connessione internet e collegarsi al momento della diretta per entrare in cucina con lo chef e seguire passo passo le varie fasi della preparazione. Una chat consente di porre domande in tempo reale allo chef o, semplicemente, di commentare e condividere i vari passaggi della ricetta con gli altri partecipanti.

Punto di ritrovo, prima e dopo la lezione, la pagina Facebook di [socialkitchen.it](http://socialkitchen.it), dove gli allievi possono postare le foto dei loro piatti, commentare e interagire tra loro.

Video Social Kitchen

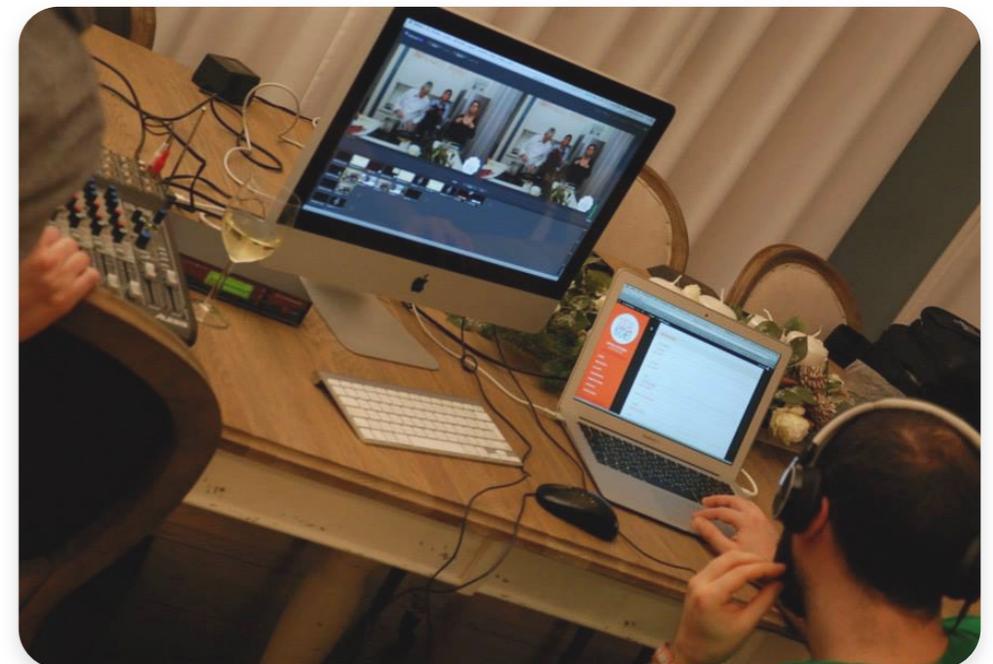




Ad Antonio Marchello si affiancano Rosanna Curi, Giuliana Antonelli e Alessandro Lucianò, per lo sviluppo strategico, la regia e la comunicazione di Social Kitchen.

La parte tecnologica è curata da **ExcogitaNet**, società in prima linea nella realizzazione delle più avanzate infrastrutture per portali in Italia.

Le lezioni di Social Kitchen vengono trasmesse in diretta streaming da **Interno23** a Milano.



Social XMAS



Con l'Augurio di uno Straordinario 2015