

Monete dorate del buon auspicio

Sara Albano

La ricetta qui di seguito riportata “reinventa” il più celebre piatto porta fortuna di inizio anno in una originale versione rustica.

Con questa piccola idea gastronomica, veloce ma soprattutto facile per tutti da preparare, potrete stupire i vostri amici e familiari in tavola in occasione di questi ultimi giorni di festa.

Ingredienti per 6 persone:

Pasta sfoglia, 1 disco

Cotechino cotto, 150 g

Lenticchie cotte, 60 g

Uovo, n. 1

Panna fresca, 50 ml

Olio extravergine d’oliva, sale e pepe, q.b.

Oltre agli ingredienti, vi serviranno: **6** stampini d’alluminio, 1 piccola ciotola, 1 forchetta, 1 cucchiaino, 1 coltello, 1 coppapasta rotondo, 1 pennello ed il forno.

Aprite il disco di pasta sfoglia sul tavolo da lavoro, e se possibile utilizzate un pennello per distribuire sulla sua superficie un sottilissimo velo di farina. Successivamente, infatti, andrete ad utilizzare un coppapasta rotondo (idoneo alle dimensioni degli stampini) per ricavare 6 dischetti, e la farina vi ageverà nel distaccarli dai ritagli di pasta sfoglia. Mi raccomando però ad usarne davvero poca: un suo eccesso conferirebbe alla pasta un retrogusto amaro post-cottura...non troppo piacevole!

In seguito, pulite il pennello e utilizzatelo per ungere in modo uniforme l’interno degli stampini con un po’ d’olio extravergine. Poi procedete foderando ciascuno stampino con un dischetto di pasta sfoglia, avendo cura di pressarlo bene sul fondo e lungo i bordi, per evitare che si creino bolle d’aria al di sotto dello strato di pasta stesso.

A questo punto, sarete pronti per procedere con l'inserimento degli ingredienti, che dovranno essere ben freddi e mai caldi, dal momento che la pasta sfoglia contiene burro, e il contatto con una farcitura calda ne comprometterebbe la struttura, causando irrimediabili fori dell'involucro croccante in cottura.

Tagliate quindi il cotechino (spellato) in 6 fette spesse poco più di 1 centimetro, e sistemate ciascuna fetta sul fondo degli stampini. Coprite il cotechino con le lenticchie, aiutandovi con un cucchiaio per livellarle bene. Le lenticchie dovranno essere state naturalmente ben scolate dal loro liquido di cottura. Infine, preparate quello che in francese è conosciuto con il nome di *appareil*: rompete l'uovo in una ciotola, battetelo con la forchetta e poi aggiungetevi la panna, il sale e qualche macinata di pepe. Versate il composto ottenuto all'interno degli stampini fino a coprire le lenticchie o poco più.

Rimboccate verso l'interno i lembi esterni dei dischetti di pasta sfoglia, e infornate le monete del buon auspicio in forno preriscaldato a 165°C per 10 minuti, poi abbassando a 150°C e proseguendo con la cottura per altri 15 minuti circa, fin quando non diverranno dorate.



Una volta sfornate, lasciatele riposare per almeno una decina di minuti prima di servirle in tavola.

Questa ricetta è stata presentata dall'autrice in occasione della puntata televisiva del 25 dicembre 2018 (ore 19:10) e il 26 dicembre (ore 8:30 e 12:45) di "Casa Alice Insieme", programma condotto da Franca Rizzi sul canale tematico di cucina Alice TV (canale 221 del digitale terrestre).