



Casale Guaitina
Azienda Agricola di Albertini Giambattista

Cotechino



Indubbiamente il **cotechino** è il re delle tavole invernali, oltre a questo però si dice anche che sia il padre di tutti gli **insaccati**, infatti, secondo alcune fonti, l'idea di conservare la carne di maiale in budelli nasce insieme al cotechino.

Prelibatezza della nostra zona il cotechino è un insaccato, il cui interno è costituito da **carne magra di maiale, cotenne, sale e spezie**, di forma cilindrica si consuma previa cottura, che deve avvenire così: si fora il cotechino alle estremità con una forchetta o uno stuzzicadenti, si pone il cotechino in una pentola capiente e lo si immerge in acqua fredda, lasciar cuocere a fuoco basso per 2/3 ore, terminata la cottura lasciar riposare il cotechino nell'acqua di cottura per qualche minuto, togliere dall'acqua e servire; si accompagna bene con **polenta, purè, lenticchie** o con **mostarda di frutta**.

Ancora una volta sottolineiamo la **genuità** del nostro prodotto, **privo di glutine lattosio, farine e coloranti**.

I clienti con più primavere, assaggiato il nostro cotechino, sono entusiasti avendo ritrovato i sapori di quando erano bambini e la cosa ci riempie d'orgoglio.

Caratteristiche

colore rosastro, morbido al palato