

# Nidi di patate con lenticchie e cotechino

Categoria: Portate - Verdure e Contorni



## Informazioni Generali

**Preparazione:** 40 min  
**Cottura:** 60 min  
**Dosi per:** 6 persone  
**Costo:** Basso  
**Difficoltà:** Bassa

I nidi di patate con lenticchie e cotechino sono un modo sfizioso e alternativo di servire il classico piatto della festa di Capodanno.

Oltre che a essere davvero saporiti, sono molto belli da vedere, un secondo piatto o un appetitoso antipasto che vi varà fare un figurone con gli amici con i quali brinderete all'arrivo del nuovo anno!

I nidi di patate vengono preparati con l'impasto ottenuto con la stessa ricetta delle patate duchesse, e vengono poi riempiti con le lenticchie e piccoli cubetti di cotechino.



### Per le lenticchie

- >> Carote 1
- >> Lenticchie 400 gr
- >> Olio di oliva 3 cucchiali
- >> Pepe q.b.
- >> Sale q.b.
- >> Scalogno 1
- >> Sedano 1 gambo

### Per 12 nidi di patate

- >> Burro 60 gr
- >> Cotechino 250 gr
- >> Noce moscata grattugiata q.b.
- >> Parmigiano Reggiano 60 gr
- >> Patate 1 chilo
- >> Sale q.b.
- >> Uova 3 tuorli

## Preparazione



Cominciate con la preparazione delle lenticchie. Per quest'ultime potrete procedere in due modi: seguendo la ricetta indicata [qui](#) (evitando di aggiungere la pancetta) oppure facendo soffriggere in un tegame un trito di carote, sedano, scalogno e cipolle e aggiungendo delle lenticchie già lessate che lascerete insaporire con gli aromi (1-2-3).





Poi occupatevi della preparazione delle patate. Lessatele in acqua precedentemente salata, una volta cotte sbucciatele (4) e passatele al passaverdure (5). Mettete la purea ottenuta in una ciotola o in una casseruola e procedete aggiungendo i tre tuorli (6).



Poi unite il burro precedentemente fuso (7), il formaggio grattugiato (8), spolverate con la noce moscata, aggiustate di sale e amalgamate il tutto (9).



Mettete il composto in una una tasca da pasticciare munita di bocchetta a stella (10) e preparate i nidi direttamente su una teglia ricoperta da un foglio di carta da forno (11). Infornate per 20-25 minuti a 200 gradi, fino a che i nidi risulteranno belli dorati. Nel frattempo preparate il cotechino (12), potete utilizzare un cotechino precotto che richiede una cottura di 20 minuti in acqua bollete.



Tagliate il cotechino a fette e poi in cubetti (13). Una volta che i nidi di patate saranno pronti adagiatevi con un cucchiaio le lenticchie (14) e poi i cubetti di cotechino (15). Servite i nidi di patate ben caldi.

### Consiglio