

# Cotechino Vauiglie delle Briauza



## ISTRUZIONI PER LA COTTURA

Togliere dal sacchetto, inserire nel cotechino **due stuzzicadenti** di legno dopo aver praticato qualche forellino nella pelle con gli stessi e metterlo in pentola (con gli stuzzicadenti inseriti). Coprirlo con abbondante **acqua fredda** e portarlo lentamente a bollitura. Da questo momento deve sobbollire dolcemente per **circa due ore**.

Lasciarlo **riposare 30 min** nel suo brodo a fuoco spento, dopodichè è pronto per essere servito.

**MARCO D'OGGIONO PROSCIUTTI**

Via Lazzaletto 29 | Oggiono (LC) | Tel. 0341 - 576285

<http://www.marcodoggiono.com/>