

## Cotechino al vapore

### Ingredients:

- \* 2 cotechini sottovuoto
- \* pepe in grani
- \* 1 cucchiaino di aceto di mele
- \* salsa verde
- \* cren

### Instructions:

1. Sigillare i cotechini in due buste sottovuoto per cotture.
2. Inserire 10 grani di pepe e l'aceto.
3. Posizionare i cotechini in una teglia STEAM e infornare.
4. Un piatto tipico della tradizione italiana che può essere servito con lenticchie o con un ottimo purè di patate.
5. coprire con un contenitore ermetico o della pellicola per non farlo asciugare.
6. Servire con salse a scelta, come ad esempio salsa verde e cren.