

COTECHINO AL CASTELMAGNO

Preparazione:

Cuocete il cotechino avendo cura che non si disfi. A cottura ultimata tagliatelo a fette.

Disponete le fette in una teglia, guarnite con pezzetti di Castelmagno, bagnate con un po' di latte e mettete in forno a gratinare per dieci minuti.