Muset in crosta

Ingredienti

Per il muset :
1 cotechino
1 confezione pasta sfoglia

Per le guarnizione :
200gr valeriana o misticanza
Olio evo
Aceto di mele
Sale

Preparazione

Il cotechino vado a bucherellarlo con uno stuzzicadente e lo metto in una pentola con acqua fredda , porto a bollore e cambio l'acqua per poi cucinare per circa 40 minuti .Scolo e lascio raffreddare . Stendo la pasta sfoglia con un mattarello e dispongo sopra il cotechino tagliato a fette grosse ,chiudo con una altro foglio di pasta e con l'aiuto di un coppa pasta ritaglio i medaglioni, gli dispongo su una teglia e inforno a 180° per 10 minuti.

Condisco l'insalata con l'emulsione di 1 cucchiaio di olio, 1\2 cucchiaino aceto e un pizzico di sale.

Servire linsalata condita con sopra i medaglioni di muset in crosta.