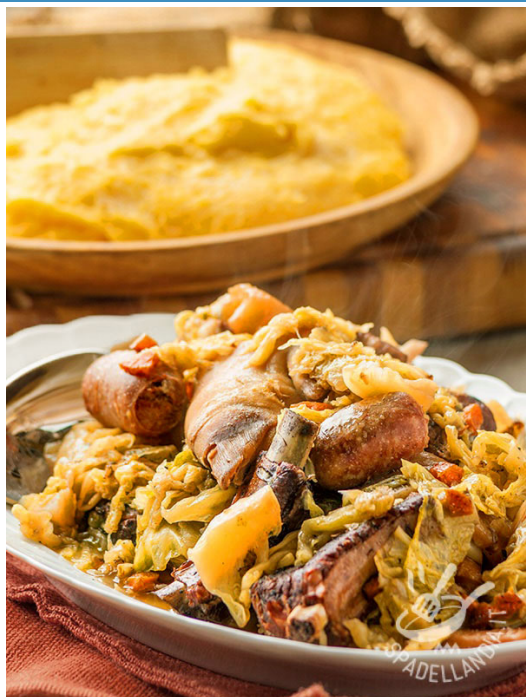




CARNE

Cassoeula di maiale e verze



1 CASSOEULA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

25 MIN



TEMPO DI COTTURA

3 H



CALORIE

770K

NOTE

INGREDIENTI

1 Piedino di maiale

200 g di Cotenna di maiale

500 g di Costine di maiale

350 g di Salamini verzini (o salsicce)

1 Cavolo verza

2 Carote

1 Cipolla

2 coste di Sedano

400 ml di Brodo vegetale

15 cl di Vino bianco secco

2 rametti di Rosmarino fresco

2 foglie di Alloro

30 g di Burro

Sale e Pepe

Preparazione

- Fiammeggiate e raschiate bene con un coltellino il piedino e la cotenna di maiale, in modo da eliminare tutte le setole.
- Lavateli e trasferiteli in una pentola con acqua fredda, portate a bollore, salate appena e cuoceteli per circa un'ora, in modo che perdano una parte del grasso. Scolateli, fateli sgocciolare, poi tagliate per lungo e poi in due il piedino e quindi a pezzetti la cotenna.
- Pelate le carote, sbucciate la cipolla e poi tritatele insieme al sedano.
- Fate appassire il trito in un tegame capiente con il burro, per 4-5 minuti a fiamma bassa.
- Alzate un po' il fuoco, unite piedino e cotenna e lasciateli rosolare per qualche minuto, girandoli ogni tanto. Sfumate con il vino, unite il rosmarino e l'alloro, poi versate il brodo bollente. Insaporite con un pizzico di sale e pepe, mettete il coperchio a metà e lasciate cuocere per circa un'ora a fuoco basso.
- Nel frattempo lavate la verza e tagliatela a pezzi, eliminando il torsolo centrale.
- Trascorso il tempo previsto, aggiungete nel tegame le costine, i verzini e la verza preparata. Continuate la cottura per altri 45-50 minuti, unendo quando necessario dell'acqua calda e, verso la fine, regolate di sale. Il sugo dovrà risultare gelatinoso e piuttosto denso, nel caso fatelo addensare per qualche minuto senza il coperchio.
- Servite la cassoeula, meglio ancora il giorno successivo, dopo averla scaldata su fuoco basso.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Se volete, potete aggiungere alla preparazione un cucchiaio di salsa di pomodoro a persona, dopo aver sfumato con il vino.
- Potete servire la cassoeula con della polenta calda, sarà un ottimo piatto unico.