

SECONDI PIATTI

Cassoela

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



La **cassoela**, un vero classico lombardo: uno stufato di carne di maiale e verza che rimanda la memoria a quando, una volta macellato, il maiale andava ad arricchire le tavole festose delle famiglie lombarde.

Ricca e pesante per antonomasia, non è cassoela se riuscite a digerirla in meno di un paio di giorni...ma tradizione è tradizione e va tramandata tal quale! E se amate le ricette tipiche del Nord Italia, vi invitiamo a provare anche la ricetta del famosissimo [ossobuco alla milanese](#), buonissimo!

INGREDIENTI

VERZINI 1 kg
COSTINE DI MAIALE (SPARERIBS) 1 kg
COTENNA DI MAIALE 150 gr
LARDO DI MAIALE 100 gr
CAVOLO VERZA 1
PASSATA DI POMODORO 250 gr
SEDANO 1 costa
CAROTE 1
CIPOLLE 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PER SERVIRE

FARINA DI MAIS GIALLO 1 kg
ACQUA 4 l
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Preparate un trito di sedano, carota e cipolla al coltello o avvalendovi dell'aiuto di un tritatutto.



- 2 Scaldate un bel fondo d'olio extravergine d'oliva in una pentola possibilmente di rame e fatevi soffriggere il trito di verdure.



3 Tritate il lardo al coltello ed unitelo al soffritto. Nel frattempo dividete i verzini e bucherellateli con la punta di un coltello, quindi uniteli alla pentola per farli rosolare uniformemente.





4 Dividete le costine di maiale e unite anch'esse alla pentola per farle rosolare.

Tagliate a pezzettini anche la cotenna a unitela agli altri ingredienti a rosolare in pentola.



- 5 Mentre il tutto rosola in pentola, sfogliate la verza, lavatela ed appiattite le foglie battendo la nervatura con il coltello di piatto.



6 Quando tutta la carne in pentola è ben rosolata, aggiungete la passata di pomodoro e mescolate per amalgamare bene gli ingredienti; salate adeguatamente.





- 7** Disponete le foglie di verza nella pentola come fossero tanti coperchi. Coprite con un coperchio e lasciate cuocere per almeno 40 minuti o fino a che la verza non sia completamente appassita e la carne non sia cotta a dovere.



- 8** Nel frattempo avrete portate a bollore quattro litri d'acqua debitamente salata, versatevi un chilo di farina di mais a pioggia e fate cuocere la polenta per circa 45 minuti.



9 Una volta cotta, trasferite la polenta in una pirofila, livellatela bene e lasciatela freddare cosicché assuma una forma regolare.

Smodellatela dalla pirofila e tagliatela in fette che andrete a grigliare su di una griglia in ghisa rovente.





10 Servite la cassoela a piacere con la polenta appena fatta o grigliata.



CONSIGLIO