

SECONDI PIATTI

Cassoeula

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



La **cassoeula**, 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
cucchiari da tavola
SALE

PER SERVIRE

FARINA DI MAIS GIALLO 1 kg
ACQUA 4 l
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare una cassoeula perfetta dovrete partire dalla preparazione del classico soffritto: 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 fino a che non risultino appassite e leggermente dorate. Attenzione a non bruciarle, quindi state nei paraggi mentre le verdure soffriggono!



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 bollire 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.

Smодellatela 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

Me ne è avanzata una pozione, posso mangiarla il giorno dopo?

Certo, lasciala in frigorifero in un contenitore ermetico.

Con cosa posso sostituire la polenta?

La polenta sarebbe fondamentale, ma se proprio non ti piace puoi utilizzare dei semplici crostini di pane.

Essendo un piatto particolarmente pesante, c'è modo di renderlo un po' più leggero senza snaturarne le caratteristiche?

Allora, qui si apre una diatriba lunga quanto è lunga la storia di questo piatto. In epoca moderna, con la necessità di alleggerire certi piatti, in alcune famiglie è previsto che i verzini siano dapprima sbollentati o rosolati a parte in modo tale che il grasso eccessivo si disperda, rendendo il piatto un po' più leggero...ma mica tanto poi, infondo. Il rischio è quello di fargli perdere sapore...noi siamo per mantenere la ricetta tal quale, magari mangiandone un po' di meno e riducendo le volte che si prepara nell'arco di un anno.