

SECONDI PIATTI

Bottaggio alla milanese

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Pulite bene raschiando con un coltello la cotenna e i piedini del maiale, tagliateli a pezzi non troppo piccoli.





- 2 Metteteli in una pentola con acqua e lasciateli bollire una decina di minuti per sgrassarli un po', durante la cottura schiumate, a fine cottura toglieteli dall'acqua.





- 3 In un tegame molto capiente, soffriggete la cipolla tagliata a pezzi nell'olio extravergine d'oliva.



4 Aggiungete le costine di maiale e rosolatele.



5 Aggiungete i verzini.



6 Successivamente, aggiungete le cotenne e i piedini.



7 Irrorate con 2 bicchieri di vino rosso e sfumate.



- 8 Unite il concentrato di pomodoro diluito in due tazze di acqua calda, il dado di carne, il sale e il pepe.



- 9 Unite lo zafferano diluito in pochissima acqua.



- 10** Mescolate per bene le carni , coprite e lasciate cuocere a fuoco lento per circa 45 minuti.
Nel frattempo che la carne cuoce, pulite le verze e scottate se occorre le foglie più esterne solitamente più dure.



- 11** Ultimata la cottura della carne aggiungete le verze.



12 Chiudete il tegame con un coperchio e lasciate cuocere a fuoco molto basso per altri 45 minuti circa mescolando ogni tanto e controllando lo stato di cottura delle cotenne.



13 Circa 10 minuti prima del termine della cottura aggiungete il brandy.



NOTE

Ricetta per 8/10 porzioni.