

SECONDI PIATTI

# Casoeula

LUOGO: Europa / Italia / Lombardia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



## INGREDIENTI

600 g di costine di maiale tagliate a pezzi  
250 g di salsiccia luganega  
100 g di cotenne fresche  
1 zampetto di maiale  
2 verzini (salamin de verz)  
1 kg di cavolo verza  
200 g di sedano  
180 g di carote  
1 cipolla  
20 g di burro  
1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva  
vino bianco secco  
1 cucchiaio di salsa di pomodoro  
brodo  
sale e pepe.

## PREPARAZIONE

1

Lavate con cura le foglie di verza, tritatele grossolanamente e mettetele ad asciugare in una pentola, con la sola acqua rimasta, attenzione a non far attaccare al fondo della pentola. Fiammeggiate lo zampetto e le cotiche, ripulendole con un canovaccio. Spaccate a metà lo zampetto mentre taglierete a listarelle le cotiche.

In una pentola piena di acqua salata, lessateli a dovere; trascorsa circa un ora sono pronti e sgrassati.

Intanto, in una casseruola capace, soffriggete il trito di cipolla insieme al burro e all'olio. Appena dora, calate le costine, poi la luganega tagliata a rondelle e i salamini; lasciate insaporire, quindi versatevi sopra il vino bianco e fate asciugare, a fuoco leggero.

Togliete dalla casseruola le carni e nel fondo rimasto unite il sedano e le carote affettati, aggiungete il sugo di pomodoro sciolto in pochissimo brodo, regolate di sale e pepe, incoperchiate e fate cuocere, adagio; ricordando di mescolare ogni tanto.

Aggiungete il trito di verza, mescolate, poi adagiatevi sopra le carni. Togliere, se possibile, il grasso superfluo che viene a galla. Servite accompagnandola con fette di pane nero, meglio ancora con polenta.