

SECONDI PIATTI

Cassola piemontese

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

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



INGREDIENTI

500 g di oca
500 g di costine di maiale
1 zampetto di maiale
40 g di burro
1 cipolla tritata
4 spicchi d'aglio schiacciati
750 g di cavolo verza
sale e pepe

PREPARAZIONE

- 1 Dal macellaio fatevi tagliare l'oca a pezzi; così, a metà, le costine e lo zampetto. In una casseruola capiente (ideale se di rame), soffriggete nel burro il trito di cipolla; appena questa s'imbiondisce calate i pezzi di carne, regolate di sale e pepe e fate rosolare anch'essi a fiamma allegra. Unite gli spicchi d'aglio, versate tanta acqua fino ad immergere le carni, incoperchiate e procedete nella cottura, adagio, per circa 3 ore.

Nel frattempo, lavate con cura le foglie di verza, affettatele finemente ed aggiungetele alle carni in bollore; mescolate, regolate nuovamente di sale e pepe, mescolate più volte e terminate la cottura, dopo circa 1/2 ora. Servite la vivanda caldissima.