

SECONDI PIATTI

Costine di maiale con le verze

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **200 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Le costine di maiale con le verze sono un secondo piatto di tutto rispetto, uno di quei piatti da preparare, con tutta calma, la domenica mattina per il pranzo domenicale in famiglia. Si tratta di un piatto appunto di costine di maiale stufate con la verza che rimanda ad altri piatti tipici di alcune tradizioni culinarie del nostro bel paese, una tra tutte la cassoela, ovvero uno stufato di vari pezzi di maiale con la verza che si prepara per le occasioni di festa e perchè no, anche in occasione di qualche pranzo domenicale in famiglia.

In questo caso la ricetta prevede l'utilizzo di costine di maiale, ma se amate qualche altro tipo di taglio

potete tranquillamente sostituire le costine....a noi piace molto anche l'idea, per esempio, di una versione con [le sole salsicce](#) che conferiscono sapidità e una nota pepata al piatto finale.

Per completare il tutto vi consigliamo di preparare della buona polenta, sarà perfetta per raccogliere il sugo della carne e ci stà una favola anche con le verze.

Come sempre raccomandiamo che gli ingredienti siano di primissima qualità per un risultato strepitoso!

INGREDIENTI

COSTINE DI MAIALE (SPARERIBS) 800 gr
CAVOLO VERZA 1
CIPOLLE 1
BRODO VEGETALE
PASSATA DI POMODORO 3 cucchiaini da
tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare delle buonissime costine di maiale con le verze partite pulendo la cipolla dagli strati più esterni e affettandola sottilmente. Utilizzate una cipolla bianca o dorata che sono più adatte a questo tipo di preparazione, evitate quella rossa che conferirebbe un sapore troppo deciso.



- 2** Nel frattempo mettete sul fuoco un tegame dai bordi alti in modo tale che possa contenere comodamente tutte le costine e la verza che, soprattutto all'inizio della cottura, risulterà parecchio voluminosa.

Abbate cura di scegliere anche una casseruola bella ampia in modo tale che le costine possano cuocere in modo uniforme.

Versate un generoso giro d'olio nella casseruola e lasciate che si scaldi a dovere a fuoco medio.



- 3** A questo punto unite la cipolla affettata in precedenza, abbassate un pochino il fuoco in modo tale che la cipolla possa stufarsi senza bruciare. In questo caso non abbiamo bisogno che la cipolla prenda colore, ma è sufficiente che si ammorbidisca.

Se notate che la cipolla inizia a prendere troppo colore, abbassate ancora un pochino il fuoco e semmai aggiungete un pochino d'acqua in modo tale che possa continuare a stufarsi evitando che si bruci.



4 Quando le cipolle saranno molto morbide, aggiungete le costine di maiale che dovranno rosolare in modo uniforme. Le costine saranno rosolate solo quando avranno cambiato il loro colore, da un rosso iniziale ad un marroncino.

Via via che si rosolano, girate le costine in modo tale che possano rosolarsi anche sugli altri lati. Se avete paura che nel frattempo le cipolle si possano bruciare, potete anche toglierle momentaneamente e metterle da parte per aggiungerle nuovamente al tegame solo quando le costine saranno completamente rosolate.



5 Mentre la carne rosola, affettate sottilmente la verza dopo averla ben pulita e lavata. Aggiungetela al tegame solo quando le costine saranno belle brune. Non temete se sembrerà che la verza possa fuoriuscire dal tegame, vedrete che dopo pochissimi minuti di cottura avrà già dimezzato il volume iniziale.

Soprattutto non diminuite la quantità di verza per paura che non ci stia nel tegame, questo piatto necessita della verza per essere completo e vedrete che, una volta cotta sarà anche la parte più gustosa perchè raccoglierà tutti i sapori e gli umori della carne formando un sughetto da leccarsi i baffi!



6 Insaporite il tutto con qualche cucchiaio di passata di pomodoro, sale e pepe. Dosate il sale ed il pepe con parsimonia, è meglio che in questo passaggio ne mettiate di meno per poi correggere verso la fine della cottura che ritrovarvi con una pietanza troppo saporita che risulterà molto difficile da correggere.



7 Nel frattempo vi sarete preparati del brodo vegetale in un pentolino a parte. Potete preparare il brodo come più preferite o utilizzando un dado oppure semplicemente facendo bollire in acqua una carota, un gambo di sedano, una cipolla, una patata e le verdure che avete in casa, se avete una zucchina o del prezzemolo perchè non aggiungerle? Renderà il vostro brodo vegetale più saporito.

Se preparate il brodo senza il dado, il nostro consiglio è di non salarlo, in questo modo sarà più facile gestire la sapidità del piatto finale cosa che con un brodo già salato è più difficile riuscire a fare. Se utilizzate il dado, che di per sé è già salato, non aggiungete sale alla

preparazione, regolatelo solo alla fine.

Aggiungete via via il brodo al tegame con le costine di maiale e la verza e lasciate cuocere a fuoco molto basso e a tegame coperto, per circa 3 ore o fino a che la carne non si stacchi molto facilmente dall'osso.



8 Nel frattempo, se vi piace, preparate anche una bella polenta. Per preparare una polenta perfetta dovrete mettere sul fuoco un litro d'acqua per 250 g di farina, ovviamente poi fatene quanta ne volete mantenendo questa proporzione.

Fate cadere la farina di mais a pioggia nell'acqua non ancora a bollore pieno e nella quale avrete aggiunto una presa di sale grosso. Lasciate cuocere la polenta per 45 minuti circa mescolando di tanto in tanto. C'è chi dice di mescolarla sempre, ma a me la parte che si attacca al fondo del tegame piace tantissimo!

Servite, infine, le costine di maiale con le verze ancora ben calde accompagnandole con la polenta appena preparata.



CONSIGLIO

Nell'introduzione si parla della cassoela, avete per caso la ricetta che mi piacerebbe provare a farla?

Certo, ecco qui la ricetta della [cassoela](#).

E' possibile utilizzare altri tipi di cavolo, per esempio quello cappuccio, per questo tipo di preparazione?

Si, certo, ognuno potrà utilizzare il cavolo che preferisce, ma noi garantiamo che con la verza questo piatto è proprio perfetto!

Che tipo di farina di mais posso utilizzare per la polenta?

Allora io di solito faccio un mix tra quella bramata grossa e la fine ma puoi usare la farina che preferisci, se ancora non hai un'idea di quella che ti piace di più, sappi che più si va nell'integrale più la polenta tende ad assumere una leggera nota amarognola, ma è sempre questione di gusti.

Che altre ricette con la verza potete consigliarmi?

Beh questo [cinghiale con verza e castagne](#) è assolutamente da provare, altrimenti, per un'alternativa senza carne potresti provare il gratin [di zucca e verza](#). O ancora, gli [involtini di verza alle noci](#), una vera leccornia!