

SECONDI PIATTI

## La Cassoeula novarese

LUOGO: Europa / Italia / Piemonte

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



### INGREDIENTI

- 1 orecchio di maiale
- 1 piedino di maiale
- 500 g cotenna di maiale
- 1 kg puntine di maiale
- 4 verzini (cotechini mignon)
- 1 verza di circa 2 kg
- 1 cipolla
- 1 piccola carota
- 1 gambo di sedano 1 foglia di alloro
- 1 cucchiaio di conserva di pomodoro
- 1 dl di vino bianco secco
- 1 litro di brodo
- 1 dl di olio extravergine di oliva
- sale e pepe
- noce moscata

### PREPARAZIONE

1 Far bollire in una grande pentola fino a metà cottura l'orecchio, il piedino e le cotenne di maiale, scolarle e tagliarle a pezzetti. In un grande tegame fare un soffritto con carota, sedano e cipolla tritata, aggiungere l'alloro e le carni ed i verzini. Irrorare con il vino bianco, far evaporare, salare, pepare e grattugiare la noce moscata. Unire la conserva, il brodo e le verze precedentemente tagliate. Cuocere a fuoco lento e con pentola coperta per un'ora e mezza.