

SECONDI PIATTI

# Cassoeula

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



La **cassoeula**, un vero classico lombardo: uno stufato di carne di maiale e verza che rimanda la memoria a quando, una volta macellato, il maiale andava ad arricchire le tavole festose delle famiglie lombarde.

Ricca e pesante per antonomasia, non è cassoela se riuscite a digerirla in meno di un paio di giorni...ma tradizione è tradizione e va tramandata tal quale! E se amate le ricette tipiche del Nord Italia, vi invitiamo a provare anche la ricetta del famosissimo [ossobuco alla milanese](#), buonissimo!

## INGREDIENTI

VERZINI 1 kg  
COSTINE DI MAIALE (SPARERIBS) 1 kg  
COTENNA DI MAIALE 150 gr  
LARDO DI MAIALE 100 gr  
CAVOLO VERZA 1  
PASSATA DI POMODORO 250 gr  
SEDANO 1 costa  
CAROTE 1  
CIPOLLE 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE

## PER SERVIRE

FARINA DI MAIS GIALLO 1 kg  
ACQUA 4 l  
SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Per preparare una cassoeula perfetta dovrete partire dalla preparazione del classico soffritto: un trito di sedano, carota e cipolla al coltello o avvalendovi dell'aiuto di un tritatutto.



- 2 Scaldate un bel fondo d'olio extravergine d'oliva in una pentola possibilmente di rame e fatevi soffriggere il trito di verdure fino a che non risultino appassite e leggermente dorate. Attenzione a non bruciarle, quindi state nei paraggi mentre le verdure soffriggono!



- 3** Tritate il lardo al coltello ed unitelo al soffritto. Nel frattempo dividete i verzini e bucherellateli con la punta di un coltello, quindi uniteli alla pentola per farli rosolare uniformemente.





**4** Dividete le costine di maiale e unite anch'esse alla pentola per farle rosolare.

Tagliate a pezzettini anche la cotenna a unitela agli altri ingredienti a rosolare in pentola.





- 5 Mentre il tutto rosola in pentola, sfogliate la verza, lavatela ed appiattite le foglie battendo la nervatura con il coltello di piatto.



- 6** Quando tutta la carne in pentola è ben rosolata, aggiungete la passata di pomodoro e mescolate per amalgamare bene gli ingredienti; salate adeguatamente.





- 7** Disponete le foglie di verza nella pentola come fossero tanti coperchi. Coprite con un coperchio e lasciate cuocere per almeno 40 minuti o fino a che la verza non sia completamente appassita e la carne non sia cotta a dovere.



- 8** Nel frattempo avrete portate a bollore quattro litri d'acqua debitamente salata, versatevi un chilo di farina di mais a pioggia e fate cuocere la polenta per circa 45 minuti.





9 Una volta cotta, trasferite la polenta in una pirofila, livellatela bene e lasciatela freddare cosicché assuma una forma regolare.

Smodellatela dalla pirofila e tagliatela in fette che andrete a grigliare su di una griglia in ghisa rovente.







10 Servite la cassoela a piacere con la polenta appena fatta o grigliata.



CONSIGLIO