

SECONDI PIATTI

Cappucci e cicorie

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Basilicata*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *180 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

CICORIA 350 gr
CAVOLO CAPPUCCIO 200 gr
PIEDINI DI MAIALE 1
COTENNA DI MAIALE 200 gr
BRODO DI CARNE 1 l
SEMI DI FINOCCHIO 1 cucchiaio da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Cuocete il piedino e le cotenne in abbondante acqua salata per due ore e mezza circa.



2 Aggiungete, quindi, le cicorie mondate e lavate accuratamente, i semi di finocchio, nonché il cavolo privo del torsolo lavato e affettato.





- 3 Salate e ultimate la cottura a fuoco moderato.
Servite caldissimo.