

SECONDI PIATTI

La cassoela

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 kg di costine di maiale
- 200 g di cotenne fresche
- 6 salamini (verzini)
- 1/2 l brodo vegetale
- 4 kg circa di verze
- 2 cipolle
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 30 g di burro
- salvia
- sale q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Prendete le costine di maiale, tagliatele a pezzetti e mettetele in forno per una ventina di minuti. Prendete pure i salamini e scottateli in acqua bollente senza sale. Fate rosolare in una casseruola con il burro le cipolle tagliate e la salvia. Unite a questo punto le costine e dopo averle lasciate insaporite versate il vino e lasciate evaporare. Salate ed aggiungete

circa un terzo delle verze sfogliate, fate cuocere per circa un'ora aggiungendo il brodo. Aggiungete poi le cotenne tagliate a pezzetti ed i salamini che prima avete scottato e continuate a far cuocere per un'altra mezz'ora.

Ad un quarto d'ora circa, prima del termine della cottura, aggiungete la rimanente verza, quindi verificate prima del termine l'eventuale necessità di aggiungere sale.

E' un piatto assai diffuso in Lombardia con diverse ricette e variazioni. Il periodo migliore per preparare la cassoela è d'inverno durante le gelate. Le verze in questo modo richiedono tempi minori di cottura. Secondo la tradizione è un piatto da prepararsi nel giorno di Sant'Antonio Abate, protettore degli animali. In questo periodo venivano macellati i maiali e con gli scarti appunto della macellazione veniva preparato questo piatto povero.