



CASSOEULA LODIGIANA

kucinadikiara.blogspot.it



Ingredienti per 4 persone:

300 g di costine di maiale
8 verzini
qualche pezzo di salsiccia
qualche pezzo di lonza
1 verza da circa 1 kg
sedano, carote e cipolla
Olio Extravergine di Oliva Dante
1 bicchiere di vino bianco
2 noci di burro
brodo vegetale
1 cucchiaio abbondante di salsa di pomodoro
sale e pepe

Preparazione:

In una casseruola alta, mettere olio extravergine e il burro quindi soffriggere dolcemente il sedano, la carota e la cipolla tagliati a dadini. Aggiungere le costine e lasciare insaporire quindi sfumare con il vino bianco e lasciare evaporare. Aggiungere il concentrato di pomodoro stemperato nel brodo. Tagliare la verza grossolanamente e unirla al maiale e coprire la casseruola con un coperchio. Lasciarla cuocere e regolare di sale e pepe. Dopo circa 1 ora, aggiungere i salamini verzini e la salsiccia. A questo punto abbassare il fuoco e lasciare cuocere lentamente almeno per un'altra ora (un po' come per preparazioni come il ragù di carne, più cuoce più diventa buona). Di tanto in tanto con una schiumarola togliere il grasso che si formerà in superficie. La cassoeula sarà pronta quando la carne si staccherà dalle costine. Servire con una fumante polenta di mais.