

## A TAVOLA CON I SANTI....



- **La Cassoeula:** partiamo subito forte. La cassoeula è uno dei piatti più conosciuti della cucina lombarda. In origine si preparava in occasione dell'uccisione del maiale, che avveniva per Sant'Antonio (il 17 Gennaio). Oramai si può preparare per tutto l'inverno e la prima occasione coincide tipicamente con le festività dei Santi e dei morti. La cassoeula si prepara con la verza e le parti povere del maiale: cotenne, costine, piedini, musetto, verzini (piccole salsicce). La composizione del piatto varia da città a città ma la sostanza è sempre quella, maiale e verze fatti sobbollire per tempi inenarrabili.

### Cassoeula

#### Ingredienti per 6 persone:

1.500 g. verze; 1kg. costine di maiale; 250 g. cotenne di maiale pulite, raschiate e lavate; 1-2 cotechini a persona (in mancanza o ancora meglio in aggiunta 300 g. di salsiccia); 2 piedini di maiale puliti, raschiati e lavati; 1 orecchia di maiale pulita, raschiata e lavata; 1 musetto di maiale; codino del maiale; 200 g. carote; 200 g. sedano; 100 g. cipolla; 50 g. di Burro

un bicchiere vino bianco secco; brodo di carne; sale; pepe quanto basta.

#### Procedimento:

Far bollire per circa un'ora, in una pentola con acqua bollente, i piedini di maiale tagliati a metà, le cotenne e le orecchie (Facoltativo: serve per sgrassare il maiale, se volete un piatto più o meno grasso diminuite o aumentate la durata di questa operazione).

In un casseruola grande, a fuoco lento, mettere il burro e far soffriggere la cipolla affettata, aggiungere le costine di maiale, l'orecchie e le cotenne tagliate a piccole strisce. Cuocere facendo rosolare bene a fuoco vivace le carni. Aggiungere sedano e carote, versare il vino bianco e farlo sfumare. Aggiungere un mestolo di brodo, mettere il sale (volendo il pepe) e rimescolare il tutto. Mettere il coperchio e lasciare sul fuoco molto basso per almeno un'ora controllando che non si attacchi al fondo (nel caso aggiungere altro brodo).

Intanto pulire la verza, tagliarla a pezzi grossolanamente e cuocerla a fuoco basso in una pentola coperta con pochissima acqua finché non appassisce (5-10 minuti). Metterla quindi nella casseruola delle carni insieme alla luganega tagliata a pezzi ed ai verzini interi. Mettere il coperchio e far cuocere a fuoco moderato per altri 30 o 45 minuti controllando che non si attacchi al fondo. Provvedere ogni tanto a rimuovere il grasso in superficie.

Servire ben caldo con la polenta e un buon vino rosso (es. il nostro merlot della Val Calepio).