

Cassoeula – Versione del 2002-11-01

Ingredienti

- Costine di maiale
- Piedini
- Cottenne
- Verze
- Sedano
- Carote
- Cipolla
- Burro
- Sale
- (possibili aggiunte: verzini, orecchie, codino, tempia,...; molti usano la pancetta nel soffritto, o la salsa di pomodoro più in là nella cottura. Alcuni usano un bicchiere di vino bianco per stordire il maiale. Molti la servono con contorno di polenta, ma secondo me è buona anche da sola)

Preliminari

- Lasciare qualche notte la verza a brinare fuori
- Togliere i peli dalle cottenne
- Cuocere “a metà” i piedini di maiale in acqua bollente (l’anno scorso non l’ho fatto, spero che così quest’anno risulti solo esageratamente grassa invece di smodatamente grassa).



Preparazione

- Burro e cipolla tritata in grande casseruola
- Soffriggerci costine, piedini, cottenne
- Lasciare cuocere un po’ (coperto)
- Aggiungere sedano e carote tritati
- Lasciare cuocere (coperto); salare un po’
- Una mezz’ora - quaranta minuti prima della fine della cottura, aggiungere la verza tagliata grossolanamente (senza torsolo!)
- Regolare di sale
- La cottura totale dovrebbe essere intorno alle tre ore, ma guardarla attentamente. Se necessario, aggiungere acqua calda q.b. durante la cottura.

Gnam

- Servire calda e abbondante, accompagnando con un vino “potente” (Gattinara, Ghemme, Barolo,...)
- Ottimi gli “ossi teneri” delle costine, che fanno cric-crac quando si sgranocchiano...
- ... ma ancora meglio le verze
- Alla fine, grappa
- Dormire a lungo
- Non misurare il colesterolo per almeno un mese

