

CASSOEULA

Ingredienti:

- 6 bracioline di maiale,
- 300 g di cotiche fresche,
- 3 codini di maiale,
- un po' di muso di maiale a pezzi,
- 80 g di burro,
- 1 cipolla,
- 2 carote,
- sedano,
- 1 cucchiaia di salsa di pomodoro,
- abbondanti foglie di verza eventualmente senza la parte spessa della nervatura centrale,
- alcuni pezzi di salsiccia.

Lessare in poca acqua leggermente salata la carne e mentre sta lessando (ci vorranno circa 2 ore) soffriggere in una casseruola il burro, la cipolla trinciata, le carote ed il sedano a pezzi, spolverando con una forchettata di farina. Quando il soffritto prende colore versare un mestolo del brodo in cui sta cuocendo la carne assieme alla salsa di pomodoro.

Cuocere per una decina di minuti, poi disporre una sull'altra a strati le foglie di verza, aggiungere i pezzi di salsiccia e brodo se occorre, e far lessare bene.

Una volta cotte (circa 1 ora) unire la carne e far sobbollire a fuoco lento ancora per un'ora.

Servire disponendo le verze sul fondo del piatto e sopra la carne.