



CASSOEULA

Cassoeula

Piatto simbolo della nostra tradizione culinaria popolare, senza ombra di dubbio, è la cassoeula. Il suo nome deriverebbe dalla larga pentola nella quale il maiale e le verze sono a lungo cucinate. La ricetta avrebbe per molti origini spagnole. Si narra che un soldato spagnolo si sarebbe innamorato follemente di una giovane cuoca lombarda e le avrebbe insegnato questa fortunata ricetta, in seguito dalla ragazza proposta nel suo ristorante, riscuotendo notevole successo. Altri ricollegano la sua nascita ed elaborazione ai festeggiamenti per San Antonio Abate che ogni anno si tengono il 17 Gennaio, periodo in cui in passato si terminava la macellazione dei maiali.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 1,2 KG DI VERZA
- CARNE DI SUINO:
 - 250gr di COTENNA
 - 500gr di COSTINE
 - 500gr di VERZINI
 - 1 PIEDINO
 - SALE q.b
 - PEPE q.b.
- 1 CAROTA
- 1 GAMBO di SEDANO
- 1 CIPOLLA
- 70gr BURRO
- VINO BIANCO (non previsto nella ricetta originale)
- BRODO di CARNE (in alternativa acqua bollente salata)

PREPARAZIONE:

Iniziare pulendo cotenne e **pieдино**, raschiarli, bruciare eventuali peli e sciacquare bene sotto l'acqua corrente. Metterli quindi in un tegame, coprire di acqua e lasciare sobbollire per circa un ora, scolarli e metterli da parte. Lavare ora le costine e farle dolcemente soffriggere nel burro fuso in una casseruola, finchè non risultino dorate. In altra pentola cuocere i verzini a fuoco alto, senza aggiunger nient'altro, così che dorino nel loro stesso grasso. Mondare e sciacquare il cavolo verza, tagliarlo a listarelle, trasferirlo in un'alta pentola e farlo appassire aggiungendo poco sale, pepe e, se necessario, qualche mestolo di **brodo di carne**. Far soffriggere nel burro cipolla, carota e sedano tritati grossolanamente, aggiungere i verzini e se si vuole far sfumare del **vino bianco**, aggiungere il resto della carne e girare energicamente per far bene insaporire il tutto. Aggiungere le verze e far cuocere per un'ora e mezza, aggiungendo se necessario del **brodo di carne**.

La cassoeula non deve presentarsi brodosa, ma ben sostenuta. Far riposare una mezz'ora prima di servire e gustare. Le migliori pentole per preparare questa delizia brianzola sono di rame stagno o coccio.



www.mangiainbrianza.it

Un progetto a cura di:
Agenzia YES!
www.agenziayes.it