

# Cazzuola

(verzata alla milanese o bottaggio)  
ricetta per 8 persone

## Ingredienti

Costine di maiale	kg	1,8	Pomodori perette od equivalente	n	4
Burro	g	40	Verze ancora da pulire	kg	2,6
Olio d'oliva	g	40	Salamini da verzata n 8 per circa	g	500
Carota già pulita e tagliata a dadi	g	200	Salsiccia dolce	g	120
Sedano già pulito e tagliuzzato	g	120	Pancetta tritata con l'aglio	g	60
Vino bianco secco	g	400	Aglio - grossi spicchi	n	4
Acqua bollente - circa	g	900	Prezzemolo tritato - grossi ciuffi	n	1
Dado per brodo	g	40	Sale e pepe	q	6

*Dividete la cazzuola in porzioni a voi comode e congelatele.*

Ore 10,30	Pulite le verze scartando le prime foglie, il torsolo ed i costoni più grossi. Mettetele sotto l'acqua corrente
Ore 10,40	Scottatele come da istruzioni in calce. Scolatele ed accantonatele
Ore 10,50	Sgrassate le costine. Pulite carota e sedano tagliandoli a piccoli dadi
Ore 10,55	Iniziate a rosolare verdure e carne in olio e burro. Preparate un battuto di prezzemolo
Ore 11,10	Spruzzate le costine con vino bianco e fatelo evaporare quasi tutto mescolando di tanto in tanto
Ore 11,20	Aggiungete l'acqua bollente, il dado e il pomodoro tritato
Ore 11,22	Unite pure le verze continuando la cottura a pentola coperta
Ore 11,30	In acqua bollente scottate per 3 o 4 minuti i salamini di verzata (si sgrasseranno un poco). Accantonateli
Ore 11,40	Tagliate la salsiccia in pezzettini da 6 o 7 cm. Di tanto in tanto ricordate di mescolare la carne
Ore 12,30	Unite la pancetta tritata con l'aglio, i salamini e, dopo 10', la salsiccia. Scoprite e asciugate l'acqua in eccesso
Ore 12,45	Controllate che tutto sia cotto, regolate di sale e pepe, spegnete e completate con il prezzemolo

*Le verze vengono scottate per eliminare la loro prima acqua acidula ed indigesta. Occorrerà una pentola capace nella quale porterete ad ebollizione 2 dita d'acqua. Riempitela poi di verze, coprite e fate cuocere per 7 od 8 minuti. Provvedete poi a scolare gettando l'acqua e ripetendo l'operazione fino ad esaurimento delle verze*