

Cazzuola

(verzata alla milanese o bottaggio)

ricetta per 8 persone

Ingredienti

Costine di maiale	kg	1,8
Burro	g	40
Olio d'oliva	g	40
Carota già pulita e tagliata a dadi	g	200
Sedano già pulito e tagliuzzato	g	120
Vino bianco secco	g	400
Acqua bollente - circa	g	900
Dado per brodo	g	40

Pomodori perette od equivalente	n	4
Verze ancora da pulire	kg	2,6
Salamini da verzata n 8 per circa	g	500
Salsiccia dolce	g	120
Pancetta tritata con l'aglio	g	60
Aglio - grossi spicchi	n	4
Prezzemolo tritato - grossi ciuffi	n	1
Sale e pepe		g 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. Preparete 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