



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Cassoeula



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

2 ore Tempo

Attrezzatura : **una padella, una pentola**

Ingredienti

- 600 gr di costine di maiale tagliate a pezzi
- 250 gr di salsiccia luganega
- 100 gr di cotiche di maiale
- 2 salamin de verz
- 1 zampetto di maiale
- 1 kg di verza
- 200 gr di sedano
- 180 gr di carote
- 1 cipolla
- 20 gr di burro
- olio extravergine d'oliva
- vino bianco
- 1 cucchiaio di salsa di pomodoro
- brodo
- sale
- pepe

Preparazione Cassoeula

Passo 1.

Tagliate in modo grossolano la verza e fatela sbollentare.

Passo 2.

Tagliate le cotiche a listarelle, a metà lo zampetto di maiale e lessateli per circa un'ora.

Passo 3.

Preparate un soffritto di cipolla con burro ed olio, aggiungetevi le costine, il salamin e la salsiccia tagliata a rondelle.

Passo 4.

Fate friggere per un po', versate quindi del vino bianco sopra le carni.

Passo 5.

Fate sfumare e togliete le carni dalla padella.

Passo 6.

Mettete nella padella carota e sedano tritati, la salsa di pomodoro, poco brodo, sale e pepe.

Passo 7.

Fate cuocere il trito, quindi aggiungete la verza e le carni.

Passo 8.

Completate la cottura della cassoeula.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.6 (2 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)