

La cazo'la

Ingredienti:

verze verdi
sedano
carote
aglio
olio
pomodoro
sale
vino bianco
costine di maiale
pancetta
cotenne e piedino di maiale

Soffriggere in poco olio il sedano, le carote e l'aglio, aggiungere la carne e far rosolare, quindi aggiungere un po' di pomodoro. Unire il vino e lasciare cuocere per circa un'ora. Aggiungere le verze – che devono essere abbondanti per sgrassare il maiale - e portare a cottura mescolando accuratamente e rammentando che la parte interna più tenera delle verze ha bisogno di meno tempo per cuocere.

La cazola risulterà leggermente densa e collosa, ma gradevolissima.

Comune di MEZZOMERICO (NO) - Sito Ufficiale

Via Santa Maria, 12 - 28040 MEZZOMERICO (NO) - Italy
Tel. (+39)0321.976629 - Fax (+39)0321.97092
Codice Fiscale: 80009210032 - Partita IVA: 00528790033
EMail: info@comune.mezzomerico.no.it
Web: <http://www.comune.mezzomerico.no.it>