

# 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](mailto:info@comune.mezzomerico.no.it)  
Web: <http://www.comune.mezzomerico.no.it>