

Cazzuola

Ingredienti e dosi per 10 persone

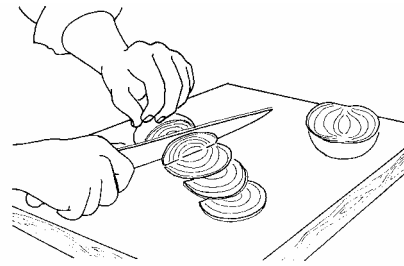
300 g di cotiche di maiale
3 piedini di maiale
Orecchio di maiale o codino
800 g di varzini
2 kg di costine di maiale
500 g di carote
500 g di sedano e cipolle
50 g di burro
200 g di vino rosso
3 kg di verze
50 g di salsa concentrata di pomodoro
1 litro di brodo
Una punta di sale fine

Metodo

1. Far **sbianchire** per almeno un'ora, in acqua senza sale, le cotenne, gli orecchi, il codino e i piedini. Partire con l'acqua fredda. A parte sbianchire per 10' i varzini.
2. Far rosolare le costine in padella antiaderente. Sgocciolarle.
3. Preparare un fondo con il sedano, le carote e le cipolle affettate (vedi figura). Farlo imbiondire in una **marmitta** con poco burro.
4. Scolare gli elementi sbianchiti e tagliarli a piccoli pezzetti.
5. Unire gli elementi gelinosi al fondo, bagnare con il vino e far evaporare.
6. Affettare le verze, lavarle, sgocciolarle e unirle in cottura. Salare.
7. Mettere il pomodoro e il brodo e cuocere per un'ora circa.
8. Completare con le costine e i varzini. Portare a cottura lasciando **sobbollire**.
9. Controllare la cottura in modo che le costine, i varzini e le verdure rimangano intere mentre le cotiche e le altre parti gelatinose siano cotte al punto di sciogliersi in bocca.
10. Servire la cazzuola con la polenta e abbondante intingolo.

Nota

Piatto tradizionale della Brianza. Viene preparato nei mesi invernali nonostante alcuni lo considerino sorpassato e non adatto alle mutate esigenze dell'alimentazione. In effetti la cazzuola è una vera e propria bomba calorica ricca di grassi e di proteine animali. Nella versione proposta viene preparata sgrassando il più possibile la carne di maiale che è l'ingrediente principale. I varzini sono i salamini da cuocere tipici di Varzi (Pavia). Il nome spesso viene storpiato in verzini (salamini da cuocere con la verza).



Glossario

Sbianchire, blanchir

Precottura. Immergere per pochi istanti in acqua bollente, o nell'olio a 150°, un alimento al fine di effettuare una precottura richiesta dal procedimento e di eliminare eventuali impurità. La sbianchitura può essere effettuata anche iniziando il procedimento con acqua fredda e prolungando per un certo tempo ebollizione (per gli alimenti da sgrassare a fondo ad es: ossi, cartilagini, cotechini).

Marmitta

Pentola cilindrica di grandi dimensioni (mediamente 50 litri) con robusti manici. Si utilizza per grandi cotture bollite (brodi, carni, ecc...)

Sobbollire, mijoter

Cuocere in abbondante acqua mantenuta a livello di ebollizione impercettibile (85°) prolungando la cottura e riducendo l'evaporazione acqua.