

La cassoeula della signora Agnese



Una ricetta della tradizione e anche una delle mie ricette preferite!

Anche se poi finisce che la preparo solo una volta all'anno...con la polenta!

Diciamo che, per prepararlo con tutti gli ingredienti richiesti, serve poi un adeguato numero di commensali...

Me la dettò la suocera di mia sorella, la signora Agnese, per l'appunto.

Le varianti di questo piatto sono molte e tipiche delle varie zone in cui viene preparato; dire pertanto che un determinato ingrediente va assolutamente escluso o inserito lascia un po' il tempo che trova... l'importante è non mettercisi a litigarci sopra!

Del resto, io mi regolo così: se trovo alcuni ingredienti che a me piacciono, li metto; se non li trovo tutti, a malincuore, ci rinuncio. Ma se posso inserirvi un sostituto, ben volentieri lo prendo.

In genere, visto che si trova facilmente, metto sempre un piedino, ben pulito e fiammato; e in quel caso tralascio la cotenna. Ma non potrei mai fare a meno dei verzini!

Ingredienti, per quattro persone (*v. nota*):

| | | |
|---|-----------|-------|
| verza | g | 4'000 |
| burro | g | 50 |
| olio | g | 20 |
| costine di maiale | g | 600 |
| cotenne a pezzi | g | 100 |
| codino di maiale | pz. | 1 |
| verzini | pz. | 4 |
| orecchio di maiale (<i>facoltativo</i>) | pz. | 1 |
| gambo di sedano | pz. | 1 |
| carota | pz. | 1 |
| cipolla | pz. | 1 |
| concentrato di pomodoro | CT. | 3 |
| sale | | QB |
| pepe | | QB |
| dado di carne (<i>v. nota</i>) | pz. | 2 |
| acqua calda (<i>v. nota</i>) | bicchiere | 3 |

Preparazione:

*Questo è un piatto che, riscaldato il giorno dopo, è ancora più buono:
per non sbagliare io lo preparo sempre il giorno prima!
E lo riscaldo bene quando si avvicina l'ora di mettersi a tavola
(e intanto preparo la polenta, taragna, possibilmente).*

Due piccole raccomandazioni:

- prima di cominciare a preparare tutti gli ingredienti come indicato nella ricetta, conviene aver già pronte le verdure già a pezzetti e soffritte: prepariamone pure in gran quantità: quelle avanzate, passate nel mixer e surgelate a cubetti, saranno un'ottima base per un soffritto a pronto uso!

- Per quanto riguarda piedini, orecchie e code, metterli a cuocere in abbondante acqua salata per un'oretta e mezzo. Poi scolarle e gettare l'acqua: queste parti saranno così molto più delicate e digeribili.

Prima fase - Mettere a cuocere con un dado la verza lavata e a pezzi. Continuare la cottura finché non si sia quasi disfatta. - Tempo, 1:30 / 2:00

Eventualmente mettere in pentola una buona dose di soffritto rosolato

Seconda fase - Contemporaneamente soffriggere burro e olio, rosolare le carni (esclusi i verzini!) a puntino.

Aggiungere le verdure tritate, salare e pepare. Aggiungere l'acqua, un dado (*oppure, addirittura, un buon brodo caldo*) e il concentrato di pomodoro.

Verso la fine della cottura (*o prima se si vogliono ben cotti*) aggiungere i verzini. - Tempo, 1:30 / 2:00

Terza fase - Mescolare in un'unica pentola la verza e gli altri ingredienti ormai cotti; cuocere quanto basta per amalgamare i sapori. - Tempo, 0:15.

Quarta fase - Sedersi a tavola, accompagnare con tanta polenta e buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Quantità indicate: quelle indicate sono le dosi tradizionali per quattro persone: devono essere però di stomaco robusto... - personalmente penso che aggiungendo un po' di verzini e di costine, la si mangi tranquilli in otto persone.
- Dado di carne e acqua calda: lo personalmente sostituisco il dado e l'acqua calda con un buon brodo di carne concentrato: ne ho sempre di pronto in casa ([nel mio magico freezer...](#))