

Ricetta:

Ingredienti: 4 persone:

500 g di costine di maiale, 1 piedino o codino, 200 g di guanciale e cotenne fresche,, carote, 1 verza vernenga,

1\2 coste sedano, 1 cipolla grossa,, 20 g burro,

olio d'oliva, vino rosso di buon corpo, brodo di carne, sale q.b.

Si spacca il piedino o il codino a pezzi. Smagrite le costine.

Fate sbollentare separatamente tutti i pezzi, così da togliere il grassume che altererebbe il gusto.

Sbollentare anche le verze e spremerle bene, tenerle al caldo.

In una casseruola adeguata col burro e olio rosolare le verdure con l'aglio, aggiungere le costine, coprire e cuocere per 1\2 ora circa.

Aggiungere poi le cotenne e il codino

o piedino, rimettere il coperchio,

aggiungere un po di brodo all'occorrenza.

Aggiungere le verze ricoprire e girare di tanto in tanto.

Quasi a fine cottura aggiungere un bicchiere di vino rosso.

Se occorre aggiungere del brodo bollente, continuare fino a completa cottura, il sugo deve essere un pò asciutto.

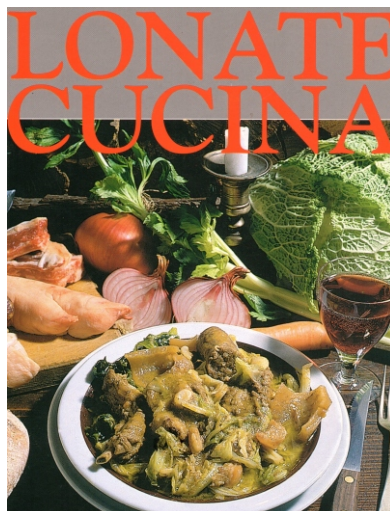
Da accompagnare con polenta o con pane giallo.

Abbinamento:

Vino rosso di corpo o leggermente frizzante o alto di gradazione.

*Augurando a tutti gli Ospiti un buon appetito,
i Cavalieri del Fiume Azzurro
auspicano che i cibi di questo Convivio abbiano
a soddisfare il Vostro palato e lo stomaco.*

*E come scriveva Bartolomeo Scappi alla fine della sua "OPERA"
"vivete felici"*



La giornata della "CAZORA"

Lista delle Vivande

Formagella alla Bustocca

Insalata di scirò (verze e acciughe)

§

Mondeghini

Pulpè da punatèra

Murtadela di fegato con verze stufate

Torta di porri con semi di finocchio

Chardonnay delle Venezie I.G.T.

§§

La "CAZORA da Lunà " cul pan giold

Bonarda Oltrepo Pavese d.o.c.

Torrevilla

§§§

Ul gurgunzora, nus e pèr

Marsala sup.sec d.o.p. An.2010

Florio 1833

§§§§

Torta di crema e castagne

Moscato d'asti d.o.c.g

Alte Rocche Bianche

Chichera da caffè

con i Bacetti di Tornavento.

*A seguire una degustazione di grappe gentilmente
offerti dalla distilleria "ROSSI d'ANGERA.*