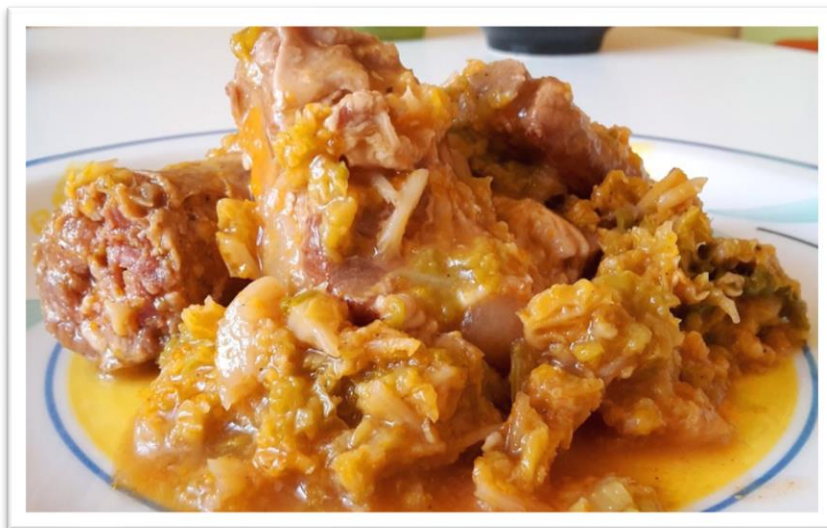




Casöla bergamasca



Ingredienti per 6 persone

50 g	Burro
n° 1	Verza
n° 1	Cipolla
n° 1	Dado
n° 4	Cucchiaini di salsa di pomodoro
n° 4	Cotechini
n° 8-10	Costine di maiale
q.b.	Sale e pepe

La Casöla bergamasca è differente da quella che si mangia nel resto della Lombardia, in quanto è più povera. Anticamente veniva consumata soprattutto in occasione della festa di Sant' Antonio.

Preparazione

1. Pulire bene le verze, che devono avere preso il gelo, e tagliarle a pezzettini.
2. Tagliare a rondelle un paio di cipolle e metterle a soffriggere nel burro.
3. Quando saranno dorate aggiungere la verza, lasciarla soffriggere, poi aggiungere un poco di salsa di pomodoro e il dado e lasciar cuocere a fuoco abbastanza allegro, mescolando spesso, per circa un'ora.
4. Trascorso questo tempo aggiungere i cotechini bucati con i rebbi della forchetta e le costine di maiale.
5. Continuare la cottura ancora per 30 minuti e servire con polenta.