

Verzata della mamma con cotechino



Autore: Marisa

Categoria: Piatti Unici

Difficoltà: Media

Persone: 6

Tempo di preparazione: 60min

Tempo di cottura: 120min

Stagione: Autunno



Ingredienti

- 2 verze
- 1 cipolla piccola
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- 2 foglie di alloro
- 4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 1 filetto di maiale
- 4 costine di maiale
- 1 cotechino
- 200g. di pancetta dolce a cubetti
- sale q.b.
- 400g. di polpa di pomodoro
- peperoncino a piacere
- 1 carota
- 1 dado da brodo di carne
- 1 bicchiere di vino rosso

Preparazione

Lavare e lessare la verza tagliata a pezzetti e scolarla. Rosolare per 5 minuti in una pentola pressione con l'olio di oliva, la pancetta, le foglie di alloro, le carote, il prezzemolo, la cipolla, l'aglio e qualche pezzetto di peperoncino. Aggiungere le costine, il filetto di maiale, versare un bicchiere di vino rosso e far evaporare. Unire la polpa di pomodoro il dado e salare a piacere. Cuocere per 20 minuti a pentola chiusa. Nel frattempo bucherellare con una forchetta il cotechino e metterlo in una pentola con acqua fredda, portarlo ad ebollizione e lasciarlo cuocere per 45 minuti a pentola aperta, al termine cambiare l'acqua e ricuocere il cotechino per altri 45 minuti a pentola chiusa. In un largo tegame unire le verze, la carne ed il cotechino, continuare la cottura per 30 minuti circa. Servire caldo, preferibilmente accompagnato da una buona polenta.