

## **RICETTA CASTELLANA DEL CAVOLO BROCCOLO FRIULANO (VERZA INVERNALE)**

Questo prodotto si abbina bene alla carne di maiale e prima di raccoglierlo per la consumazione è necessario che abbia preso due o tre gelate affinché diventi tenero.

Tagliare il cavolo a strisce larghe 3 o 4 cm. (Julienne) eliminando la costa centrale troppo dura.

Gettare la verza in acqua bollente e farla cuocere fino a renderla abbastanza tenera, (circa metà cottura) scolarla parzialmente, trattenere cioè un po' d'acqua di cottura.

Preparare un soffritto con olio, due spicchi di aglio e della pancetta a cubetti, possibilmente affumicata. Quando la pancetta è divenuta croccante aggiungere le verze e lasciarle cuocere lentamente.

A parte far cuocere della costa di maiale a pezzi lunghi circa 5/6 cm e della salsiccia tagliata in tre parti in modo da far uscire la maggior parte di grasso; aggiungere il tutto alle verze, salare e lasciar cuocere lentamente mescolando ogni tanto.

Quasi a fine cottura fare una purea di farina di mais gialla, un po' liquida e aggiungerla al tutto, mescolare fino ad amalgamare bene i vari componenti e lasciar cuocere ancora per una ventina di minuti.

Buon appetito!

Una lenta cottura su una stufa a legna sarebbe ottimale.