

SECONDI DI CARNE

Bottaggio alla milanese

Tradizione: Provincia di Milano, Lombardia

DOSI

8 persone

Ingredienti per 8 persone

Costine di maiale	1000 g
Cotenne di maiale fresche	160 g
Piedino di maiale	1
Salamini da verzata (o salsicce)	4
Carote	3
Sedano	1
Cipolla	1
Verza abbastanza grande	1
Olio d'oliva	5 cucchiaini
Burro	50 g
Brodo	
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 In un largo tegame fate soffriggere in olio e burro la cipolla tritata. Quando ha preso colore, aggiungete le cotenne e il piedino tagliati a pezzetti, lasciateli rosolare, regolate sale e pepe, coprite di brodo, cuocete fino a quando il liquido si è ridotto alla metà.
- 2 Unite ora le costine e fate insaporire per una decina di minuti. Aggiungete tre o quattro carote tagliate a bastoncino, il sedano a pezzetti e continuate la cottura, a fuoco basso e coperto, per mezz'ora.
- 3 Infine unite le foglie della verza (prima sbollentate per ammorbidirle) e cuocete ancora per 40 minuti. Aggiungete brodo se occorre.
- 4 Venti minuti prima che il bottaggio (in milanese "casoeûla") sia pronto, mettete i salamini o la salsiccia di cui avete punzecchiata la superficie.

- 5 Alla fine, il composto deve avere una consistenza leggermente vischiosa data dalle cotenne e dal piedino.
- 6 Vini di accompagnamento: Bonarda "Vivace" Oltrepò Pavese DOC, Gutturnio Colli Piacentini DOC, Cesanese Del Piglio "Asciutto e Frizzante" DOC.