

# CASSOEULA

By Daniela



---

**Preparazione :** 20 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 1 ora(e) 20 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 4 persone

- 1 Cipolla - 1 Verza 1200 gr - 1 Cucchiaio olio evo - 8 Puntine maiale - 4 Verzini - 1 Bicchiere passata di pomodoro - 2 Dado di verdure - 4 Pz. Cotenna maiale

---

1. Pulire la verza, tritare nel contenitore d'acciaio la cipolla, raggruppare sul fondo, aggiungere l'olio soffriggere 2 minuti 130 programma ESPERTO, unire le puntine di maiale, alti 2 minuti esperto 130 gradi mescolatore 1A, aggiungere piano piano la verza in due/ tre tempi con il pressino chiuso, esperto 100 gradi per 30 minuti, aggiungere verzini e cotenna, chiudere continuare cottura per 40 minuti circa, aggiungere mezzo bicchiere d'acqua nel caso ce ne fosse la necessità.

2. Servire con polenta

Cook Expert ■

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : Daniela