

Quantità: Per 8 persone

Ingredienti: Un orecchio di maiale , Un piedino di maiale, 500 g cotenna di maiale , 1 kg puntine di maiale, 4 verzini (cotechini mignon), 1 verza di circa 2 kg, 1 cipolla, 1 piccola carota , 1 gambo di sedano 1 foglia di alloro, 1 cucchiaio di conserva di pomodoro, 1 dl di vino bianco secco, 1 litro di brodo, 1 dl di olio extravergine di oliva, sale e pepe, noce moscata.

Preparazione Far bollire in una grande pentola fino a metà cottura l'orecchio, il piedino e le cotenne di maiale, scolarle e tagliarle a pezzetti. In un grande tegame fare un soffritto con carota, sedano e cipolla tritata, aggiungere l'alloro e le carni ed i verzini. Irrorare con il vino bianco, far evaporare, salare, pepare e grattugiare la noce moscata. Unire la conserva, il brodo e le verze precedentemente tagliate. Cuocere a fuoco lento e con pentola coperchiata per un'ora e mezza.

Vini consigliati: Colline novaresi Doc Bonarda