

## CAZZÖLA

*Piatto cardine della cucina brianzola. Nonostante richieda una certa elaborazione, è ancor oggi largamente richiesto, soprattutto nei mesi invernali.*

- per 12 persone — 2 kg di costine (2 pezzi a persona)
- 600 g di varzini
  - 200 g di cotiche di maiale
  - 1 piedino di maiale
  - 300 g di carote
  - 200 g di sedano
  - 300 g di cipolle
  - 3 Kg di verze
  - 20 g di burro
  - 150 g di salsa di pomodoro
  - 1 lt di brodo
  - 2 dl di vino rosso
  - sale, pepe

### ● Metodo

**1.** Mettere in una capiente casseruola il piedino, le cotenne e i varzini. Coprire d'acqua e portare ad ebollizione, far sbollentare i varzini per 20 minuti e le parti gelatinose per un'ora.



- 2.** Far rosolare bene le costine con poco olio; sgocciolare e tenerle al caldo.
- 3.** Fare un fondo di verdure tagliate, farle imbiondire con burro in una grossa casseruola.



**4.** Sfogliare le verze e farle appassire in una casseruola incoperchiata con la sola acqua rimasta sulle foglie dopo il lavaggio.

**5.** Togliere dal fuoco i piedini e le cotenne, tagliarli a pezzi disossando i piedini.

**6.** Unire le parti gelatinose al fondo di verdura, bagnare con vino e lasciare evaporare.

Unire le verze.

Unire la salsa di pomodoro e bagnare con metà del brodo.

Cuocere per 1 ora e mezza eventualmente aggiungendo il brodo rimanente poco alla volta.

**7.** Unire, infine, le costine. Salare e pepare.

**8.** Cuocere per mezz'ora



**N.B.** Le costine e i varzini non devono rompersi, mentre le parti gelatinose devono essere cotte al punto che si possano sciogliere in bocca.



## CAZZÖLA 2012

*Che dire di nuovo sulla cazzöla? La sfida è provare metodi innovativi di cottura e preparazione. Vi proponiamo questa ricetta per la preparazione sottovuoto.*

- per 10 persone — 2 kg di costine (2 pezzi a persona)
- 400 g di cotiche
  - 800 g di varzini (n 1 a persona)
  - 200 ml di vino rosso
  - 100 g di cipolla
  - 200 g di carote
  - 100 di sedano
  - 2 kg di verze
  - 30 g di concentrato di pomodoro
  - 300 g di brodo di carne
  - sale

### ● Metodo

**1.** Far rosolare in una padella antiaderente ben calda le costine e le cotiche tagliate a quadrotti di cm 2x3, poi unire le salamelle.

Rosolare e sfumare con vino rosso. Tenere al caldo.

**2.** Nella stessa padella far appassire le verdure, unire le verze già scottate a vapore per 20'.

**3.** Unire il concentrato, il brodo di carne e correggere di sale.

**4.** Abbattere la cazzöla poi inserire in buste per cottura —che resistono a temperature fino a 115°C— e mettere sottovuoto.

**5.** Cuocere a vapore per un'ora, a temperatura controllata di 80° C.

**6.** Abbattere e conservare —tempo di conservazione ottimale 7 giorni—.

**7.** Prima di servire riscaldare a bagnomaria per un'ora circa fino a portare il prodotto alla temperatura di 80°C.

## UN PIATTO IMPORTANTE

Agli inizi di novembre nelle cascine si macellava il maiale e si preparavano i salami per la stagionatura. **Cotiche, piedini e costine**, e tutte le altre parti che non potevano essere insaccate (orecchi, musetto e codino), venivano usate, secondo disponibilità, per fare la cazzöla. Immaginate quanto doveva essere “grassa” la cazzöla di una volta quando i maiali, proprio per rispondere alle esigenze nutrizionali del tempo, venivano ingrassati il più possibile. L'uso delle **verze** come verdura principale indica chiaramente la **natura stagionale** del piatto: le verze erano ortaggi che venivano coltivati soprattutto in inverno, quando difficilmente altri ortaggi a foglia potevano sopravvivere. D'altra parte il piatto è controindicato per le stagioni calde: presenta una quantità di lipidi, e tutti di origine animale, veramente eccessiva.

Questo piatto è, anche oggi, particolarmente nutriente nonostante i maiali attuali siano allevati in modo tale da essere “magri”. Oggi, come un tempo, viene consumato soprattutto in occasione delle **feste** tipiche della **tradizione** gastronomica brianza.



Testi tratti e rielaborati da AA.VV. Collegio Ballerini, *Brianza in cucina*, Bellavite Editore, Missaglia, 1999



ASSOCIAZIONE  
CUOCHI  
BRIANZA

ASSOCIAZIONE CUOCHI **BRIANZA**  
c/o Istituto Alberghiero COLLEGIO BALLERINI  
Via G. Verdi, 77 - 20831 Seregno (MB)  
Tel. 329 8297620

[cuochibrianza.it](http://cuochibrianza.it)

cassoeula  
Cassola  
cazzuola  
cassoulet  
cassola  
cazzola



piatto della  
**BRIANZA**

C&T

03

Cucina & Territorio  
per innovare le tradizioni

03