

## CAZZOEULA - LA RICETTA

*Questa è la ricetta tratta dal libro “La pacciada – Mangiarebere in pianura padana” di Gianni Brera e Luigi Veronelli (1997 - Dalai Editore). La “pacciada” erano i tre giorni di abbuffata pantagruelica dopo la mazza del maiale.*

### Ingredienti

- 500 grammi di costine di maiale
- un piedino di maiale
- 500 grammi di salamini verzini
- 100 grammi di cotenne
- un trito composto di 60 grammi di prosciutto grasso e magro, una cipolla, uno spicchio d’aglio e qualche fogliolina di prezzemolo
- 6 verze
- una noce di burro
- sale e pepe nero pestato nel mortaio

### Preparazione

Spacco il piedino di maiale in due nella lunghezza, lo lavo e lo metto in una casseruola con le cotenne bene raschiate, passate alla fiamma e nettate; li copro abbondantemente d’acqua e passo in cottura a calore moderato. Sgocciolo prima le cotenne, un’ora circa di cottura, il piedino dopo altri 30-40 minuti; taglio le cotenne a pezzi rettangolari, il piedino a tronchetti; tengo a parte 3 decilitri del liquido di cottura accuratamente sgrassato.

Taglio a pezzi le costine; bucherello i salamini; sfoglio e lavo le verze. Metto in un tegame il trito e la noce di burro; lo faccio imbiondire a calore moderato; aggiungo le costine, le cotenne e i tronchetti di piedino. Condisco con sale e pepe: bagno con i 3 decilitri del liquido di cottura tenuto da parte e faccio prendere l’ebollizione; continuo la cottura per un’ora, mescolando sovente; poco prima di togliere dal fuoco aggiungo i salamini e le verze; finisco di cuocere tutto insieme; mi assicuro che ogni elemento sia ben cotto e la poca salsa piuttosto densa. Servo caldissimo.

### Varianti

La cazzoeula, vero e proprio piatto rituale, ha varianti (già nel nome: bottaggio, posciandra) innumerevoli. Cito le più importanti: nel Comasco, anziché i piedini, si usa la carne di testa, sempre del maiale, e si arricchisce la preparazione con vino bianco secco; nel Pavese si tende ad eliminare il piedino; nel Novarese si aggiungono carni d’oca (lo stomaco, soprattutto); in Brianza si aggiungono le orecchie di maiale; a Voghera, il piatto si chiama “spagolo” ed è pressoché d’obbligo il giorno di tutti i Santi. La cazzoeula, per essere perfetta, esige che le verze abbiano subito negli orti l’aggressione del primo gelo.