

Bici & Casœla

con Leonardoinbici
a Robecco sul Naviglio

“Prendete le costine di maiale, tagliatele a pezzetti e mettetele in forno per una ventina di minuti.

Prendete pure i salamini e scottateli in acqua bollente senza sale. Fate rosolare in una casseruola con il burro le cipolle tagliate e la salvia. Unite a questo punto le costine e dopo averle lasciate insaporite versate il vino e lasciate evaporare. Salate ed aggiungete circa un terzo delle verze sfogliate, fate cuocere per circa un'ora aggiungendo il brodo. Aggiungete poi le cotenne tagliate a pezzetti ed i salamini che prima avete scottato e continuate a far cuocere per un'altra mezz'ora”.

Per me però, che sono vegetariano, pasta al pomodoro e formaggio. Un sentito grazie al cuoco di Robecco che ha pensato anche a me e un buon appetito a tutti gli amici cannibali.

Paolo Pacca







