



SECONDI PIATTI DI CARNE

Cazzuolina con i cenerini

INGREDIENTI:

1 kg di cenerini (*Tricholoma portentosum*), morette (*Tricholoma terreum* e simili) ed altri tricolomi (equestre, columbetta).

1 kg di costine di maiale.

6 salamini tipo verzitt.

1 cipolla.

1 costa di sedano.

1 carota.

2 spicchi d'aglio.

brodo di carne leggero.

30 g di burro.

6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva.

Sale.

PREPARAZIONE

Trifolate i funghi con metà dell'olio, aglio, sale. Soffriggete in una casseruola le verdure tritate finemente col restante olio ed il burro. Aggiungete le costine e fatele dorare da ogni lato, salatele, poi bagnate con il brodo e portatele piano piano quasi a cottura. Unite i salamini e cuocete per un'altra mezz'ora aggiungendo, dieci minuti prima di fine cottura, i funghi trifolati.