

Sabato 12 e Domenica 13 Gennaio  
Tennis Club Lombardo Via Sismondi 8, Milano  
Per prenotazione 02/70126512

## LA CASSOEULA con polenta E. 15,00

La **cassoeula** è un piatto tradizionale lombardo. Anche detta casoela, cassouela, casoela, cassuola o cazzuola (diminutivo di cazza, tegame), deve il suo nome alla casseruola dentro la quale viene cucinata. Il piatto così come viene preparato attualmente nasce all'inizio del XX secolo ma le sue varianti più antiche sono di origine incerta e controversa. L'ipotesi più accreditata lega la cassoeula alla ritualità del culto popolare di Sant'Antonio Abate, festeggiato il 17 gennaio, data che segnava la fine del periodo delle macellazioni dei maiali. La **cassoeula** è un piatto piuttosto elaborato, che si presenta in molte varianti. Gli ingredienti di base sono le verze, che per tradizione devono aver subito le gelate invernali che le inteneriscono e ne accorciano i tempi di cottura, e le parti povere del maiale: cotenne, costine, verzini (salamini).

*Dolce consigliato*

Sorbetto al mandarino E. 4

*Vino consigliato*

Lambrusco Picchio Grasparossa al calice E. 4