

Categoria: Portate - Carne



## Informazioni Generali

|                                |                             |                               |
|--------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|
| <b>Preparazione:</b><br>30 min | <b>Cottura:</b><br>90 min   | <b>Dosi per:</b><br>4 persone |
| <b>Costo:</b><br>Medio         | <b>Difficoltà:</b><br>Bassa |                               |

I verzini sono delle salsicce di maiale tipiche del territorio lombardo che vengono cotte nella birra rossa. Questa birra caramellando, conferisce un particolare gusto dolce-amaro a queste piccole e gustose salsicce.

Un abbinamento perfetto per questo piatto di carne, sono le patate con i topinambur arrosto, tubero di origine nordamericana dal leggero sapore di carciofo.



### per 4 persone

|  |                                  |
|--|----------------------------------|
| >> <b>Acqua</b><br>calda 100 ml              | >> <b>Patate</b><br>800 gr       |
| >> <b>Birra</b><br>rossa 330 ml              | >> <b>Rosmarino</b><br>1 rametto |
| >> <b>Carne di suino</b><br>12 verzini       | >> <b>Sale</b><br>q.b.           |
| >> <b>Olio di oliva</b><br>extravergine q.b. | >> <b>Topinambur</b><br>500 gr   |

## Preparazione



Pelate, lavate e tagliate a pezzettini di 2 cm di lato le patate ed i topinambur (1). In una pentola capiente fate bollire dell'acqua con del sale; quando arriverà a bollore incorporate i topinambur e fateli cuocere per 5 minuti. Passati 5 minuti aggiungete le patate e fate cuocere il tutto per altri 5 minuti (2). Accendete il forno a 180°. Scolate le patate ed i topinambur (3) ed aggiungete un filo d'olio abbondante. Infornate per 60 minuti scuotendo ogni tanto il vassoio per non farli attaccare al fondo.



Dopo questo tempo, cospargete i tuberi di sale grosso ed aggiungete gli aghi di rosmarino lavati. Aumentate la temperatura del forno a 200° e fate dorare i tuberi. Intanto preparate i verzini: bucherellatele con uno stuzzicadenti. (4) fateli rosolare in una

torno a 200 °C fate dorare i tuberi. Intanto preparate i verzini: bucherellateli con uno stuzzicadenti, (4) fateli rosolare in una padella con un filo d'olio fino a quando non saranno dorati su entrambi i lati. Quindi incorporate la birra (5) e fate cuocere a fiamma dolce fino a quando la birra non si sarà assorbita ed avrà cominciato a caramellare. A questo punto (fate attenzione perché brucia molto facilmente) aggiungete 100 ml d'acqua calda e scuotete la padella per creare un po' di sugo, molto saporito (6). Servite i verzini caldi con il loro sugo, accompagnati dalle patate ed i topinambur arrosto.

## Consiglio

---

Servite i verzini accompagnandoli con la stessa birra che avete utilizzato per cuocerli. Invece del sale fino, usate fiocchi di sale marino per condire le patate ed i topinambur.