

# CASSÖRA

## INGREDIENTI

500 g. di costine di maiale  
1 grosso cavolo  
1 cipolla affettata  
50 g. di burro  
sale

- Far soffriggere il burro in una pentola con la cipolla e aggiungere le costine.
- Salare, bagnare con acqua e far prendere l'ebollizione.
- Lasciar cuocere le costine per un'ora, mescolando spesso.
- Aggiungere le foglie di cavolo tagliate a fette.
- Continuare la cottura per almeno mezz'ora.
- Portare in tavola.