



# Boccia della Briauza

## ISTRUZIONI PER LA COTTURA

Si consiglia di togliere dal sacchetto, inserire nella boccia **due stuzzicadenti** di legno dopo aver praticato con gli stessi qualche **forellino nella pelle** e metterla in pentola (con gli stuzzicadenti inseriti) coperta con abbondante fredda.

Portarla lentamente a bollitura. Da questo momento deve sobbollire dolcemente per **circa tre ore e mezza**; lasciarla **riposare 30 min** nel suo brodo a fuoco spento, dopodichè è pronto per essere servita, dopo aver eliminato gli stuzzicadenti.

Si consiglia di gustarla accompagnata da **lenticchie, purè di patate o spinaci**.

**MARCO D'OGGIONO PROSCIUTTI**

Via Lazaretto 29 | Oggiono (LC) | Tel. 0341 - 576285

<http://www.marcodoggiono.com/>

# Cotechino Vauiglie delle Briauza



## ISTRUZIONI PER LA COTTURA

Togliere dal sacchetto, inserire nel cotechino **due stuzzicadenti** di legno dopo aver praticato qualche forellino nella pelle con gli stessi e metterlo in pentola (con gli stuzzicadenti inseriti). Coprirlo con abbondante **acqua fredda** e portarlo lentamente a bollitura. Da questo momento deve sobbollire dolcemente per **circa due ore**.

Lasciarlo **riposare 30 min** nel suo brodo a fuoco spento, dopodichè è pronto per essere servito.

**MARCO D'OGGIONO PROSCIUTTI**

Via Lazaretto 29 | Oggiono (LC) | Tel. 0341 - 576285

<http://www.marcodoggiono.com/>

vera  
mortadelle di  
fegato



## ISTRUZIONI PER LA COTTURA

Effettuare dei **piccoli fori** sulla pelle con uno stuzzicadenti di legno.

Metterla in una pentola e coprire con **acqua fredda abbondante**.

Portare ad ebollizione e da questo momento deve sobbollire dolcemente per **1 ora**.

Lasciarla **riposare** nel brodo di cottura per circa **20 min a fuoco spento**.

Servire accompagnando con **polenta o purè di patate**.

**MARCO D'OGGIONO PROSCIUTTI**

Via Lazaretto 29 | Oggiono (LC) | Tel. 0341 - 576285

<http://www.marcodoggiono.com/>

# Zampone Tradizionale a Pasta magna



## ISTRUZIONI PER LA COTTURA

Togliere il sacchetto, eliminare l'etichetta e **mettere a bagno** lo zampone in acqua fredda almeno **12 ore prima** di cucinarlo. Praticare con un coltellino una **incisione** in mezzo alle due unghie più lunghe e qualche piccolo foro nella pelle.

Da questo momento lasciar sobbollire dolcemente circa **3 ore e mezzo - 4 ore**.

Lasciarlo **riposare** poi almeno **15'** nel suo brodo a fuoco spento prima di servirlo.

Si consiglia di gustarlo accompagnato da **lenticchie, purè di patate o spinaci**.

**MARCO D'OGGIONO PROSCIUTTI**

Via Lazzaletto 29 | Oggiono (LC) | Tel. 0341 - 576285

<http://www.marcodoggiono.com/>