



Boccia della Brianza

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/>