

GRAN BOLLITO MISTO PIEMONTESE

Ingredienti

- prezzemolo
- 2 carote
- 2 sedani
- sale grosso
- muscolo di manzo (500gr)
- gallina
- lingua di vitello
- 1 coda di manzo
- culaccio di manzo (500gr)
- salamini
- testina (500gr)
- cotechino

Come si prepara

Lavate le verdure e tagliatele grossolanamente. Lavate il prezzemolo e legatelo in mazzetto. Prendete una pentola capace e mettetela al fuoco con le verdure, il prezzemolo e acqua abbondante, salata.

Quando l'acqua bolle, unite le carni di manzo. Lasciate cuocere per un'ora e aggiungete tutto il resto ad eccezione della testina e del cotechino e fate lessare per un'altro paio di ore.

Mettete contemporaneamente al fuoco una seconda casseruola, con acqua abbondante; in essa fate lessare il cotechino e i salamini. Mettete in una terza pentola la testina con metà acqua e metà brodo di manzo.

Quando tutte le carni sono giunte a cottura, toglietele dalla pentola, ivi compreso il cotechino, e sistematele sul piatto di servizio ben caldo.

Appena collocato il bollito sul vassoio di portata, occorre spargere una manciata di sale grosso sulla carne e versare alcuni mestoli di brodo bollente: questo accorgimento servirà per accrescere e far risaltare il sapore della carne.

Difficoltà: 2



Tabella nutrizionale

Valore energetico	182 kcal 762 kJ
-------------------	--------------------

Tags

occasioni speciali, carne, mediterranea, bollito, lessa, carne lessa