

SECONDI PIATTI

Boccia mantovana

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 120 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile

NOTE: 30 MINUTI D'AMMOLLO IN ACQUA FREDDA



INGREDIENTI

BOCCIA MANTOVANA 1

PER SERVIRE

LENTICCHIE già cotte - 500 gr

MOSTARDA CREMONESE 400 gr

La boccia mantovana, o boccia cremonese, è un salume, come il cugino cotechino, da cuocere in acqua bollente.

Ottimo da servire per le feste natalizie insieme a lenticchie e mostarda cremonese.

PREPARAZIONE

1 Riempite una pentola d'acqua fredda.

Legate la boccia mantovana con uno spago al cucchiaino di legno.

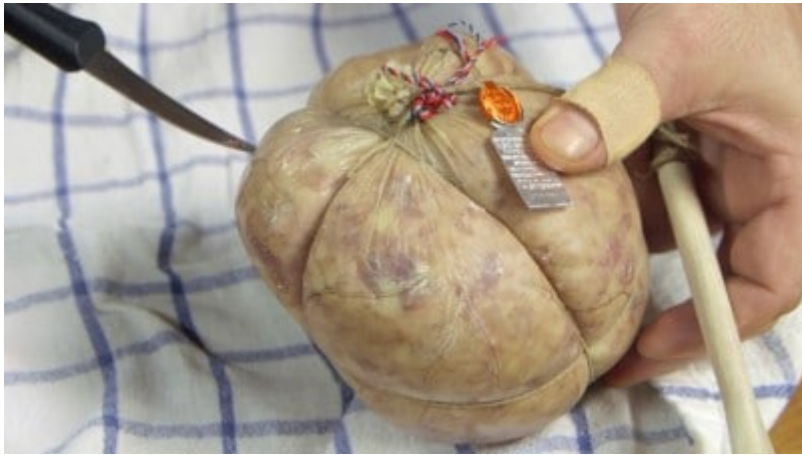
Immergete la boccia nella pentola d'acqua in modo tale che rimanga appesa al mestolo di legno.

Lasciate immersa la boccia per circa 30 minuti affinché il budello che la avvolge si possa ammorbidire.



2 Passato il tempo di ammollo, prelevate la boccia dall'acqua ed asciugatela bene con un canovaccio pulito.

Punzecchiatela in più punti con la punta di un coltello, in questo modo il sale contenuto uscirà in cottura regolando la sapidità del salume.



- 3** Immergere di nuovo la boccia nell'acqua utilizzando lo stesso metodo di prima, ovvero legandola con lo spago ad un cucchiaio di legno.



- 4** Mettere sul fuoco e far cuocere per circa due ore facendo sobbollire lentamente.

A cottura ultimata, prelevarla dall'acqua e asciugarla con della carta assorbente.



5 Affettatela e servitela su un vassoio insieme alle lenticchie e alla mostarda.



