

SECONDI PIATTI

Bollito alla madrilenana

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

500 g di polpa di manzo
mezzo pollo
100 g di lardo
100 g di prosciutto crudo
mezzo piedino di maiale
1 chorizo
1 sanguinaccio
1 osso di manzo
500 g di ceci
1 grossa verza (oppure bietole
cardi
fagiolini verdi)
1 carota
1 piccola cipolla steccata con un chiodo di
garofano
mezzo gambo di sedano
1 rapa
6-8 patate
300 g di pasta (o di riso o di pane)
3 litri di acqua.

PREPARAZIONE

1 In una capace pentola con 3 litri di acqua mettete la polpa di manzo, l'osso di manzo, il piedino di maiale (tenuto a bagno 12 ore in precedenza), il lardo e il prosciutto. Portate a ebollizione, quindi schiumate e aggiungete nella pentola il mezzo pollo, i ceci (tenuti a bagno 12 ore in precedenza), la carota, la rapa, il sedano, la cipolla. Fate cuocere a fuoco dolce per 2 ore e mezzo circa.

Mezz'ora prima della fine della cottura aggiungete le patate. A parte fate cuocere la verza con il chorizo e il sanguinaccio in metà del brodo del crocido e metà acqua. Togliete dalla pentola il brodo necessario e mescolatelo a una parte del brodo di cottura della verza e delle salsicce. Fatevi cuocere la pasta.

La zuppa la servirete come primo. In un piatto di portata semifondo disponete da un lato i ceci ben scolati e dall'altro la carne tagliata a fette, la verza e le salsicce a pezzi. Servite con salsa di pomodoro all'aglio.