

SECONDI PIATTI

Bollito di Dublino

LUOGO: Europa / Irlanda

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

500 g di salsicce
250 g di bacon
300 ml di brodo o acqua
6 patate medie
2 cipolle medie
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Tagliate il bacon in cubetti da 3 cm. Portate il brodo ad ebollizione in una casseruola di medie dimensioni con un coperchio delle giuste dimensioni per chiuderla adeguatamente.

Quando il brodo prende bollore, aggiungetevi la salsiccia ed il bacon e lasciate sobbollire per cinque minuti.

Rimuovete, a questo punto le salsicce ed il bacon dal brodo e conservate quest'ultimo.

Tagliate la salsiccia in quattro o cinque pezzi. Sbucciate le patate e tagliatele in fette

spesse. Sbucciate le cipolle ed affettatele.

In una casseruola assemblate il tutto creando un primo strato di patate, uno di cipolle, quindi uno di salsicce e bacon. Ripetete gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti e terminate con uno strato di patate.

Versate nella casseruola con gli strati di patate, cipolle e salsicce il brodo conservato, aggiustate di sale e fate sobbollire il tutto per circa un'ora a fiamma moderata.

Aggiustate, infine, di sale e servite il piatto ancora bollente.