

SECONDI PIATTI

Bollito misto in salsa verde: una tradizione piemontese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [120 min](#) COSTO:

[elevato](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il **bollito misto con salsa verde** è una ricetta tradizionale piemontese perfetta per i pranzi delle feste. Sette tipi di carne accompagnati dalla **bagna cauda verde** rendono questo piatto un simbolo di convivialità e gusto.

INGREDIENTI PER CUCINARE LA SALSA

VERDE

PREZZEMOLO 100 gr

MOLLICA DI PANE RAFFERMO 80 gr

ACETO 2 cucchiaini da tavola

TUORLI SODI 2

FILETTI DI ACCIUGHE SOTT'OLIO 2

CAPPERI 1 cucchiaino da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE

COME FARE IL BOLLITO MISTO IN SALSA VERDE

1 **Cuoci la testina di manzo** in una pentola con abbondante acqua leggermente salata per circa 2 ore.

Cuoci il cotechino: immergilo ancora sottovuoto in acqua bollente e lascialo cuocere per 30 minuti.

Cuoci la lingua di manzo: lessala in abbondante acqua leggermente salata. Dopo 1 ora di cottura, aggiungi la coda tagliata a pezzi e prosegui la cottura per un'altra ora.

Nota: i brodi di queste cotture non sono destinati ad altri usi.





2 Prepara un brodo con verdure e aromi: metti in una pentola cipolla, sedano, carote, chiodi di garofano, foglie di alloro, sale e pepe in grani. Aggiungi i tagli di carne rimanenti (scaramella, tenerone e cappone) e cuoci per circa 1 ora e mezza.

Nota: il brodo ottenuto sarà saporito e può essere utilizzato per altre ricette o congelato.





3 Prepara la salsa verde: ammorbidisci la mollica di pane nell'aceto. Frulla il prezzemolo, la

mollica, i tuorli sodi, le acciughe, i capperi, un pizzico di sale, pepe e olio extravergine fino a ottenere una salsa densa e omogenea.





- 4 Una volta cotte, rimuovi la pelle esterna dalla lingua e dal cotechino. Affetta tutti i tagli di carne. Disponi le carni su un vassoio da portata insieme alle verdure e aggiungi un mestolo di brodo bollente. Servi il bollito accompagnato dalla salsa verde.





DALLA TRADIZIONE PIEMONTESE, UNA RICETTA SENZA TEMPO!

Il **bollito misto con salsa verde** è una delle preparazioni più rappresentative della [cucina piemontese](#). Perfetto per le festività, questo piatto si compone di diversi tagli di carne bolliti lentamente e accompagnati da una salsa verde saporita, nota come **bagnet verd**. Preparare il bollito misto richiede un po' di tempo, ma il risultato finale sarà una portata indimenticabile, perfetta per il pranzo di Natale!

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per ottenere un brodo più saporito, utilizza verdure fresche come sedano, carote e cipolle. Puoi preparare il brodo in anticipo e congelarlo per futuri utilizzi, ad esempio come base per [zuppe](#) o [risotti](#).

In caso di avanzi, il bollito misto si conserva perfettamente in frigorifero per 2-3 giorni e può essere riscaldato nel brodo per mantenerne la morbidezza.

CONSERVAZIONE

Frigorifero: 2-3 giorni in contenitori ermetici con un po' di brodo.

Freezer: fino a 3 mesi, meglio se porzionato.

Salsa verde: 3-4 giorni in frigorifero o congelata in piccole porzioni.

CONSIGLIO

[Cotechino con lenticchie](#): un piatto tradizionale delle festività italiane, simbolo di buon auspicio.

Zuppa di cipolle: un comfort food francese perfetto per i giorni più freddi.

Ragù alla bolognese: un condimento classico per accompagnare la pasta fresca.

Patate al forno speziate: un contorno croccante e saporito da servire con il bollito.