

SECONDI PIATTI

## Bollito misto

LUOGO: Europa / Italia / Piemonte

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: elevato    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

500 g di muscolo di manzo  
1 coda  
500 g di culaccio di manzo  
alcuni salamini  
1 lingua di vitello  
500 g di testina  
1 cotechino  
1 gallina  
1 cipolla  
2 carote  
2 coste di sedano  
1 manciata di prezzemolo  
sale grosso.

### PREPARAZIONE

**1** 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 bolle, unite le carni di manzo. Lasciate cuocere per 1 ora. 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 solo cotechino e i salamini. Mettete in una terza pentola la testina con metà acqua e metà brodo di manzo: Mettete a scaldare un piatto di servizio grande a sufficienza per ricevere il bollito. Quando tutte le carni sono giunte a cottura, toglietele dalla pentola, ivi compreso il cotechino, e sistematele sul piatto di servizio. Occorre portare sempre in tavola il bollito a pezzi interi. Indispensabile è un tagliere con bordi raccogli brodo, coltellaccio e forchettone per tagliare a vista le varie parti del lessato secondo il gusto e l'appetito dei commensali. E' bene ricordare che 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. Il bollito misto, non richiede nessun contorno specifico: qualche patata o al massimo verdure secondo fantasia: una buona insalata verde o mista potrà essere servita successivamente. Massima importanza, invece, la rivestono le salse: Le salse infatti sono di rigore e la cucina piemontese ne richiede almeno due: la salsa verde detta "bagnetto verde" e la salsa rossa detta "bagnetto cotto". Sono però altrettanto classiche e indicate le seguenti salse : mostarda d'uva, salsa al rafano, salsa rubra, mostarda alla senape di frutta.