



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA

GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEGRATE



SECONDI PIATTI DI CARNE

Il bollito misto e le sue sette salse

INGREDIENTI (PER 12 PERSONE):

1 lingua di vitello.
400 g di testina di vitello arrotolata.
1,5 kg di biancostato di manzo.
1 gallina.
2 salamelle.
1 sedano rapa.
2 porri.
3 spicchi d'aglio.
2 carote.
2 cipolle.
3 foglie di alloro.
3 chiodi di garofano infilati nelle cipolle.
2 cucchiaini di pepe nero in grani.
1 ramettino di mirto.
Sale.

PREPARAZIONE

Cuocete la lingua mettendola in una pentola su fiamma moderata con acqua fredda, un cucchiaino di pepe in grani, uno spicchio d'aglio, mezza cipolla e sale. Dovrebbe cuocere in un'ora e un quarto, comunque, prima di togliere dal fuoco, controllate con uno stecco che sia tenera. Passatela allora sotto acqua fredda e spellatela, poi rimettetela in caldo nella sua acqua di cottura. Cuocete nello stesso modo le salamelle per un'ora circa (dipende dalle dimensioni). Lasciatele al caldo anch'esse nel loro brodo. In una pentola molto capace mettete tutti gli altri ingredienti (il sedano rapa diviso in quarti) tranne le carni con molta acqua salata: portate ad ebollizione e sobbollite per 10 minuti, poi aggiungete le carni e cuocete a fuoco basso per 2 ore, eliminando di tanto in tanto con lo schiumatore le impurità che vengono a galla. Servite tagliando le porzioni delle carni appena uscite fumanti e gocciolanti dal loro brodo. Accompagnate con le seguenti salse.

EDIZIONE
IDEA NATURA
MILANO