

SECONDI DI CARNE

Bollito alla piemontese

Tradizione: Piemonte

DOSI

8 persone

Ingredienti per 8 persone

Lombata di manzo	1000 g
Punta di vitello	1000 g
Testina di vitello	1000 g
Lingua di vitello piccola	1
Gallina	1/2
Cotechino piccolo	1
Sedano	1 costa
Cipolla	1
Carota	1
Sale	

Preparazione

- 1 In una pentola piuttosto grande portate a bollore cinque litri d'acqua salata e aromatizzata con sedano, cipolla, carota. Quindi immergetevi il manzo e abbassate la fiamma in modo che il liquido sobbolla.
- 2 Dopo un'ora aggiungete il vitello, la gallina, la lingua e cuocete per circa 2 ore sempre a calore moderato.
- 3 Contemporaneamente, in un'altra pentola colma d'acqua fredda immergete il cotechino dopo averne punzecchiata la pelle con un ago e lasciate bollire per circa 2 ore.
- 4 Spegnete, fatelo riposare 10 minuti nella sua acqua, poi toglietelo e sgocciolatelo bene. Riunite le varie carni su un grande piatto da portata, servitele con un contorno di patate lesse, salsa verde o altre salse.
- 5 Vini di accompagnamento: Barbera D'Asti "Superiore" (anche il "Vivace") DOC, Colli Euganei Rosso DOC, Rosso Piceno DOC.