

SECONDI DI CARNE

Bollito misto alla milanese

Tradizione: Provincia di Milano, Lombardia

DOSI

6 persone

■ Ingredienti per 6 persone

Codone di manzo (o scamone di manzo)	800 g
Punta di vitello	500 g
Testina di vitello	500 g
Cipolla	1
Sedano	1 costa
Carote	2
Cotechino (facoltativo)	1

■ Preparazione

- 1 Versate in una pentola abbondante acqua, unite la cipolla, il sedano e le carote. Appena il liquido raggiunge il bollore, immergetevi il manzo e la punta di vitello e fate sobbollire per circa 2 ore.
- 2 In un'altra pentola, con acqua fredda che la ricopra appena, cuocete la testina facendola sobbollire un'ora e mezzo.
- 3 Se avete deciso di servire anche il cotechino, bucherellate la pelle con un ago, immergetelo da solo in una pentola d'acqua fredda e cuocetelo a bollore leggero per circa 2 ore.
- 4 Riunite tutte le carni ben sgocciolate e tagliate a fette su un piatto da portata, contornatele con quelle di cotechino e servitele con salsa verde o altre salse; senape e mostarda di Cremona.
- 5 Filtrate il brodo ricavato dal manzo e dalla punta di vitello e portatelo in tavola caldissimo in tazza insieme con il bollito.
- 6 Vini di accompagnamento: San Colombano "Vivace" DOC, Montecarlo Rosso DOC, Sant'Anna Di Isola Caporizzuto DOC.