

Bollito misto *(Secondi a base di carne)*



Preparazione

Mettere a bollire una pentola d'acqua bella grossa, salare leggermente e mettere la verdura a bollire.

Quando l'acqua avrà iniziato a bollire, aggiungere il pezzo di polpa di manzo, poi la lingua e poi la coda e lasciare cuocere per 3 ore. Ecco pronto il bollito misto, piatto immancabile della tradizione italiana. Servirlo con del cren o fresco o sott'aceto e con salsette di vario genere.

Consigli

Se volete ottenere un buon brodo di carne dovete mettere la carne nell'acqua ancora fredda e quindi accendere la fiamma; al contrario, se siete interessati maggiormente alla bontà della carne, immergetela nell'acqua quando questa è oramai in ebollizione.

Curiosità

Nella cittadina di Mantovana, in provincia di Alessandria, ogni anno si svolge la sagra del bollito misto. Se vi trovate in zona in occasione del patrono, San Lorenzo, non esitate a recarvi in paese per un bel piatto di bollito misto con mostarda o con il tradizionale sughetto a base di salsa verde con acciughe e prezzemolo, ma di più, di questa ricetta segreta, non sappiamo.

Informazioni

Preparazione 20 minuti

Cottura 180 minuti

Dosi per 3 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Coda di manzo 500 grammi

Lingua di manzo 500 grammi

Polpa di manzo 500 grammi

Carote 60 grammi

Cipolle 60 grammi

Sedano 60 grammi