



CARNE

Bollito con salsa pearà



1 BOLLITO DA 10 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
60 MINTEMPO DI COTTURA
2 HCALORIE
400K

NOTE

INGREDIENTI

600 g di Campanello

300 g di Gallina

300 g di Lingua di manzo

1 Cotechino

1 Piedino di vitello

2 spicchi di Aglio

1 Cipolla rossa

2 Carote

2 coste di Sedano

Prezzemolo fresco

Sale

PER LA SALSA

120 g di Pangrattato

30 g di Grana Padano grattugiato

20 g di Midollo

600 ml di Brodo di carne

Sale e Pepe

Preparazione

- Immergete il cotechino in una pentola con acqua fredda, foratelo con i rebbi di una forchetta, salate e fate cuocere per 2 ore coperto e a fiamma bassa.
- Adesso preparate il bollito: sbucciate aglio e cipolla e mondate tutte le verdure.
- Trasferite gli odori preparati in una pentola con 3 litri di acqua, portate a ebollizione, e fate cuocere per 10 minuti.
- Lavate la lingua con cura aggiungetela agli odori, poi unite la carne di manzo e proseguite la cottura a fuoco dolcissimo per circa un'ora.
- Trascorso il tempo indicato, aggiungete anche la gallina e il piedino e continuate a cuocere a fiamma bassa per un'altra ora.
- Intanto preparate la salsa pearà. Sciogliete il midollo in un pentolino con un pochino di brodo, aggiungete il pangrattato, mescolate, salate e pepate, unite il grana grattugiato e, poco alla volta, il brodo bollente ben sgrassato e continuate la cottura per un'ora.
- Aggiungete la giusta quantità di brodo caldo, tanto quanto basta per ottenere una salsa cremosa: la consistenza non deve risultare troppo fluida ma nemmeno troppo compatta.
- Unite alla carne, il cotechino già lessato e tenete in caldo.
- Al momento di servire in tavola, sgocciolate le carni dal brodo, tagliatele a fette o pezzi, accomodatele su un piatto da portata e servite con la salsa ben calda.

Romina Bartolozzi

I consigli di Romina

- Durante la cottura del bollito si formerà della schiuma sulla superficie della preparazione: eliminatela con una schiumarola.
- Fate attenzione a non far bollire il brodo in modo violento, altrimenti la carne si sfilaccerà e risulterà stopposa.