

Gennaio 2018

Ricetta nr. | 1 |

## BOLLITO MISTO

### Tratto dal libro:

Le ricette della Nonna / Raccolta di ricette Ticinesi  
Noride Beretta-Varenna e Giovanna Sciaroni-Moretti

*Per fare un buon bollito misto ci vogliono carni diverse e poca acqua.*

*Prendete un chilo di manzo (scamone), mezzo chilo di puntina di vitello, un pezzo di testina, un pezzo di petto di agnello, un giretto e se siete nella possibilità, oppure avete inviti, prendete anche una piccola pollastra.*

*In una pentola capace mettete circa 4 litri di acqua, una cipolla, uno spicchio d'aglio, una carota, un gambo di sedano, una foglia di alloro, un porro, sale, pepe ed un chiodo di garofano.*

*Mettete prima a bollire il giretto, il manzo e la pollastra. A metà cottura aggiungete le altre carni. Se il brodo si consuma troppo, aggiungete acqua calda. Si raccomanda che il brodo copra appena la carne.*

*A parte fate cuocere una mortadella nostrana e un cotechino. Fate pur bollire a parte alcune patate.*

*Servite, su di un piatto grande, tutta la carne tagliata a pezzi ed anche la mortadella e il cotechino. È ovvio che la quantità della carne dev'essere proporzionata al numero di commensali.*

*Come contorno si servono: sottaceti, insalate varie e salse.*

### Consigli della macelleria EFRA

<u>Alimento</u>	<u>Consiglio</u>	<u>Tempo di cottura indicativo</u>
Manzo	Immergere in acqua fredda	2h / lentamente dall'ebollizione
Giretto di manzo	Immergere in acqua fredda	2h / lentamente dall'ebollizione
Pollastra	Ev. cuocere a parte	2h / lentamente dall'ebollizione
Puntina di vitello	-	1h
Testina	-	1h
Petto di agnello	Ev. cuocere a parte	1h
Mortadella	Immergere in acqua fredda	40min / lentamente dall'ebollizione
Cotechino	Immergere in acqua fredda	45min / lentamente dall'ebollizione

Buon appetito e buon divertimento.

[www.macelleriaefra.ch](http://www.macelleriaefra.ch)

[info@macelleriaefra.ch](mailto:info@macelleriaefra.ch)