

Bollito con verdure e patate

750 gr di bianco costato
oppure 750 gr di altra carne da bollito/brasato

4 carote

1 cipolla

5 chiodi di garofano

2 dadi di verdura

1 cavolo rapa o mezzo sedano rapa

2 gambi di sedano o 1 porro

6 patate



FACILEeBUONO

Dal gusto unico e particolare



Mettiamo in un pentolone la carne lavata e copriamola bene d'acqua. Portiamo ad ebollizione e schiumiamo. Abbassiamo la fiamma a leggero bollore, aggiungiamo i due dadi e proseguiamo la cottura con coperchio per circa 90 minuti.

Nel frattempo laviamo e tagliamo a tocchetti le verdure (ma non la cipolla), peliamo le patate e immergiamole in acqua fredda per evitare che anneriscano.

Trascorsa l'ora e mezza aggiungiamo le verdure, le patate e la cipolla con la buccia (la buccia conferisce un bel colore al brodo) e infilzati i chiodi di garofano. Proseguiamo la cottura per un'altra mezz'ora.

Da portare in tavola con della senape, rafano, o salsina fatta in casa (vedi a lato).

Salsa verde

1 patata cotta°

1 cipolla cotta°

1 mazzetto di prezzemolo

1 pizzico di sale

2 cucchiaini da caffè d'olio d'oliva

2 cucchiaini da caffè d'aceto

balsamico

Frulliamo la patata e la cipolla con il prezzemolo, aggiungiamo il sale, l'olio e l'aceto, amalgamiamo per bene ottenendo una salsa morbida.

° Si possono benissimo far bollire assieme lla carne

Il brodo che avanza sarà ottimo per un risotto o altro.

Attenzione, se avanza della carne e la si conserva in frigo proteggerla con pellicola alimentare altrimenti annerisce in superficie.

Un delizioso bollito con verdure e patate da gustare con della senape oppure una salsina per bollito.