

Bollito misto alla piemontese

Ingredienti

INGREDIENTI PER 6/8 persone

- Tagli da bollito: pancia-punta-muscolo-brutto e buono-testina-lingua di bovino)
- 3 coste di sedano
- 3 carote
- 3 cipolle
- 3 spicchi di aglio
- Erbe aromatiche: prezzemolo, rosmarino, chiodi di garofano, pepe in grani, alloro, prezzemolo, alloro
- Sale grosso

PER IL BAGNET VERD RICCO DEL PADRONE:

- 50 g di prezzemolo sfogliato
- 2 spicchi d'aglio
- 8 letti di acciuga sott'olio (o meglio due acciughe sotto sale deliscate)
- 2 tuorli d'uovo sodo
- 1 cucchiaio di capperi dissalati
- Eventuali sottaceti
- 40 g di mollica di pane
- Aceto di vino bianco q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale
- Pepe

Procedimento

Portare a bollore abbondante acqua in una pentola di grandi dimensioni, con le verdure e gli odori tra cui pepe in grani, aglio, chiodi di garofano in lati nella cipolla, sedano, carota, se si vuole anche dell'alloro e del prezzemolo. Salare con una presa di sale grosso. Introdurre nel brodo bollente la scaramella, il tenerone, il brut e bun, o altri tagli di polpa e muscolo, e la coda tagliata a pezzi. Bollire la carne a fuoco lento per circa due ore – due ore e mezza. E' possibile velocizzare la cottura del bollito cuocendolo in pentola a pressione.

A parte, preparare un brodo vegetale con odori e cuocere la lingua precedentemente pulita sotto il getto dell'acqua e raschiata con un coltello per eliminare eventuali impurità. Schiumare il brodo e lasciare bollire per circa due ore, a seconda della dimensione.

In un'ulteriore pentola con brodo vegetale e odori, cuocere la testina, precedentemente legata, per circa un'ora e mezza – due ore, a seconda della dimensione.

Per preparare il bagnet verd ricco del padrone, una salsa molto appetitosa a base di prezzemolo, aglio e acciughe, esistono due modi di procedere: si può tritare manualmente gli ingredienti al coltello o con la mezzaluna, oppure si può utilizzare un moderno mixer. Se si sceglie la seconda ipotesi, occorrerà radare le lame del mixer in freezer prima di utilizzarle, in modo tale che, durante la lavorazione, non surriscaldino eccessivamente gli ingredienti rischiando di cuocerli e di alterarne il gusto. Tritare il prezzemolo sfogliato con le acciughe, l'aglio privato dell'anima, i capperi dissalati e i tuorli d'uovo sodo, aggiungendo poco olio per volta. Quindi, ammorbidire la mollica di pane con dell'aceto di vino bianco, strizzarla e incorporarla al composto precedente, continuando a mischiare. Aggiungere dell'altro olio fino a raggiungere la giusta densità. Aggiustare di sale e di pepe e riporre la salsa in un contenitore di vetro. Lasciar riposare in frigo per un giorno prima di gustare.

Una volta che il bollito è pronto, scolare la carne e servirla in un vassoio da portata. Con un coltellino a lato, eliminare la pelle esterna della lingua, tagliandola poi a fettine sottili. Tagliare a fette anche la testina. Servire il bollito alla piemontese irrorando i vari pezzi di carne con del brodo caldo per mantenerli ben succosi, cospargendoli di sale grosso e accompagnandoli con le salse e i contorni