

BOLLITO MISTO

BOLLITO MISTO

La regola

Per cucinare un ottimo bollito misto occorre una pentola alta perché la carne deve essere coperta dall'acqua.

Come cucinarlo

Riempire la pentola con acqua aggiungere sale, cipolla, sedano e carota (tagliati grossolanamente), portare ad ebollizione e quindi cominciare la cottura delle carni.

Consigli

Per ottenere un buon brodo si consiglia di cuocere a parte il cotichino e ancora a parte la testina e la lingua.
Per rendere il bollito più sfizioso si consiglia di accompagnare le carni con dei bagnetti rosso e verde.



Tagli	Tempo Cottura	Caratteristiche	Tipo di Brodo	Profumi e Spezie
Muscolo	2,15	carne molto morbida e gelatinosa	molto buono	cipolla, sedano, carota, rosmarino
Brutto Buono	1,45	carne morbida con poco grasso	eccellente	cipolla, sedano, carota, rosmarino
Bollito con osso	1,45	carne saporita leggermente più filosa	ottimo	cipolla, sedano, carota, rosmarino
Coda	2,15	carne morbida e gelatinosa	buono	cipolla, sedano, carota, rosmarino
Testina	2,3	gelatinosa e morbida	non consigliato	cipolla, sedano, carota, rosmarino, alloro, bacche di ginepro
Lingua	1,45	tenera e saporita	discreto	cipolla, sedano, carota, rosmarino, alloro, bacche di ginepro
Gallina	1,45	carni più sode rispetto al pollo	eccellente	cipolla, sedano, carota, rosmarino
Cotechino	2,00	profumato morbido e saporito	non adatto	nessuno