Alessandro Borghese Kitchen Sound, bollito misto alla piemontese. VIDEO

borghese-220e48a9

BOLLITO MISTO ALLA PIEMONTESE

Tempi:***
Costi:*
Difficoltà:*

Ingredienti per 4 persone:
lingua
biancostato
muscolo
gallina
cotechino
chiodi di garofano
cipolla ramata
carota
aglio
qualche foglia di alloro
Per il bagnetto verde:
prezzemolo q.b.
aglio 1
acciughe sotto sale dissalate q.b.
mollica di pane q.b.
aceto bianco q.b.
Per il bagnetto rosso:

peperone q.b.
pomodoro q.b.
peperoncino q.b.
cipolla q.b.
aglio 1
acciughe sotto sale dissalate 2
mollica di pane q.b.
aceto bianco q.b.

Preparazione:
Tagliare la cipolla in due senza sbucciarla. Metterla ad arrostire, a faccia in giù, in una padella calda. Una volta pronta e caramellata inserire dei chiodi di garofano.
Successivamente, preparare ogni pezzettino di carne. Quindi mettere la lingua in un pentolino contenente dell'acqua leggermente salata. Mentre in un'altra grande pentola, contenente sempre dell'acqua leggermente salata, inserire tutti gli altri pezzi di carne (biancostato, gallina, muscolo, cotechino).
In ogni recipiente aggiungere una mezza cipolla e gli aromi (carota, aglio, alloro).
Durante la cottura schiumare frequentemente il brodo e controllare la carne con una forchetta.
Per il bagnetto verde: lavare bene le foglie di prezzemolo e privare l'aglio dell'anima.
Dopodichè adagiarli su un tagliere aggiungendo le acciughe e la mollica di pane bagnata con l'aceto; sminuzzare tutto con un coltello. Trasferire il composto in un mortaio e lavorarlo con il pestello, aggiungendo a filo l'olio, fino ad ottenere pian piano una salsa omogenea e profumata.
Per il bagnetto rosso: dal peperone ricavare una bella falda e privarla del filamento interno. Tagliare un pomodoro in due e togliere i semi. Con un cannello bruciare la pelle del peperone e del pomodoro, infine levare la pelle. Su un tagliere mettere peperone, pomodoro, cipolla, peperoncino, aglio privo di anima, pane bagnato con l'aceto e l'acciuga e sminuzzare tutto con un coltello. Trasferire il composto in un mortaio e lavorare con il pestello, aggiungendo a filo l'olio, fino ad ottenere pian piano una salsa omogenea e profumata.
Metti tutti i pezzi di carne su un piatto da portata e accompagnali con i due bagnetti.

Abbinamento al piatto: Tosti Asti Secco

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno