

Il bollito misto

Nel manzo e nel vitello i pezzi più adatti per un bollito sono quelli ricavati dai muscoli che lavorano e cioè i tagli della gamba, del costato e della spalla, pezzi che rimangono duri se non sono sottoposti ad una cottura prolungata. Il BOLLITO (a lettere maiuscole!) é il bollito misto, cioè quello che presenta un assortimento di carni che comprendono il vitello, il manzo, il maiale, gli animali da cortile, gli insaccati ecc.

Nel bollito misto che io offro agli amici il 26 dicembre di ogni anno, sono solitamente presenti 13/14 tipi di lesso accompagnati da almeno 8 salse (sia acquistate confezionate, che fatte in casa), peperoni in agrodolce, puré di patate e verdure lesse.

Per avere un bollito misto degno di questo nome si deve avere un assortimento di almeno sei pezzi che potremo scegliere fra:

- * COPERTINA
- * SCAPINO
- * PUNTA DI CULATTA
- * REALE O SOTTOSPALLA
- * PUNTA DI PETTO
- * CODA
- * LINGUA E LINGUA SALMISTRATA
- * TRACULO DI MAIALE
- * MAIALE SALMISTRATO
- * TESTINA DI VITELLO
- * PIEDINO DI VITELLO O MAIALE
- * OSSA DI VITELLO CON MIDOLLO
- * GALLINA O CAPPONE O GALLETTO VECCHIO
- * ANATRA
- * OCA
- * COTECHINO
- * ZAMPONE
- * SALAMELLE
- * POLLO RIPIENO

Fatta la scelta dei pezzi da usare per il nostro bollito misto, dobbiamo procedere ad una cottura separata, raggruppando però i pezzi che possono essere cotti nella stessa pentola procedendo così:

1. carne di manzo, di vitello e gallina
2. lingua, testina, maiale, piedino
3. cotechino, zampone
4. salmistrati

Preparazione

- La carne va tutta lavata.
- La carne va tutta legata prima della cottura, questo per evitare che perda la forma durante la cottura, e perchè possa essere tagliata in pezzi regolari e non sfilacciosi al momento di essere servita.
- Lo zampone va inciso fra le dita per evitarne la rottura.
- Il cotechino, se fresco, va punto in due parti con la forchetta; se ormai un po' stagionato, va lasciato immerso in acqua per una notte prima di essere cotto (per permettere all'involucro di riacquistare morbidezza).
- Le ossa con il midollo vanno avvolte in un tovagliolo pulito e legate per evitare di disperdere il midollo.

Procedimento

- In una pentola molto capace mettere dell'acqua e portarla ad ebollizione, immergervi la carne lavata e legata. In questo modo i pori della carne a contatto con l'acqua bollente si sigillano e trattengono all'interno le proteine e i succhi.
- Quando l'acqua riprende il bollore si può presentare della schiuma (proteine che si coagulano) che va tolta con la schiumarola se si vuole avere un brodo limpido.
- A questo punto si uniscono le verdure: carote, sedano con le foglie che danno profumo, cipolla steccata con due chiodi di garofano, gambi di prezzemolo, uno spicchio di aglio forato.
- Il sale va aggiunto a metà cottura.
- La temperatura dell'acqua non dovrà mai essere troppo alta, l'acqua deve **sobbollire**, non bollire violentemente. La temperatura ideale è fra gli 84° e i 94°.

Il bollito misto

- Per essere completo il bollito va accompagnato da verdure che vanno cotte insieme alla carne aggiungendole nell'ultima mezz'ora, o, se la pentola non è abbastanza grande, vanno cotte separatamente ma usando come liquido il brodo ottenuto dal lesso. Verdure adatte sono patate, carote, porri, funghi coltivati, cipolline.
- Naturalmente per avere un bollito particolarmente vario dovremo accompagnarlo con molte salse diverse.



Alla scelta di carni che avremo fatto per il bollito misto possiamo aggiungere:

Punta di petto ripiena

Punta di petto di vitello già preparata del peso di 1,200 kg circa.

Per il ripieno: 600 g di bieta sbollentata e tritata, 60 g di pancetta tritata, 1 scalogni tritati, uno spicchio di aglio tritato, 80 g di mollica di pane bagnata nel latte e strizzata, 60 g di parmigiano, 1 uovo intero più 2 sodi tritati grossolanamente, sale e pepe

Per il brodo: ossa di vitello, carote tritate, porri tritati, sedano tritato, acqua, sale

- Preparare il brodo facendo sobbollire per 2 ore nell'acqua le ossa di vitello con le verdure. Salare leggermente.
- Preparare il ripieno mescolando tutti gli ingredienti. Metterlo nella tasca ponendo al centro le uova sode. Attenzione a non riempire troppo: il ripieno cresce...
- Cucire l'apertura e, se il caso, fasciare la preparazione con una tela leggera .
- Immergere la punta nel brodo bollente, riportare a quasi bollore e lasciare sobbollire per circa 1 or e mezza.
- Estrarre dalla pentola e lasciare riposare sotto un peso prima di servire affettata calda o tiepida a piacere.

Polpettone

400 g. di polpa di manzo o pollo macinata, 100 g. di parmigiano grattugiato, 50 g. di pane grattugiato, 1 spicchio di aglio, un ciuffo di prezzemolo, 2 uova, sale, pepe, noce moscata

- Tritare uno spicchio di aglio con un ciuffo di prezzemolo.
- In una ciotola unire 400 g. di carne macinata finemente con 100 g. di parmigiano, 50 g. di pane grattugiato, l'aglio, il prezzemolo, sale, pepe e noce moscata.
- Amalgamare bene il tutto e legarlo con due uova.
- Dare all'impasto la forma di un salsicciotto e avvolgerlo in un canovaccio pulito, legare le due estremità e cuocere in brodo bollente per un'ora e mezza.



Fra le **salse di accompagnamento** dei lessi avremo vari tipi di **senape**, **salsa rubra**, **cren**, **mostarda**, che potremo anche scegliere fra quelle in commercio, accompagnandole però con due salse che faremo noi, scegliendole fra le seguenti.

Salsa verde

2 tuorli d'uova sode, 2 acciughe dissalate, 1 spicchio d'aglio e 5 cucchiaini da tavola di prezzemolo tritati, un cucchiaino di capperi, una fetta di pan carrè ammollata in aceto, olio, aceto, sale

- Tritare uno spicchio di aglio con il prezzemolo, due rossi d'uova sode, due acciughe diliscate, una cucchiainata di capperi, la mollica di pane ammollata in aceto, mescolare bene ed aggiungere olio di oliva (circa 1 dl.) per formare una salsa cremosa, regolare di sale e pepe.
- Questa salsa é migliore se preparata con qualche ora di anticipo.

Salsa modenese

1/2 scatola di pomodoro a pezzettoni (o 300 g. di pomodori freschi), 1/4 cipolla, 1/2 carota piccola, 1/2 costa di sedano, ¼ di peperone, 1 spicchio di aglio, 2 foglie di basilico (o una di alloro), 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, olio di oliva, 1 cucchiaino di aceto balsamico, sale e pepe

- In un tegame mettere due cucchiaini di olio, il pomodoro con la cipolla, il sedano, il peperone, la carota, l'aglio, il prezzemolo e il basilico, il tutto tritato grossolanamente.
- Far bollire il tutto per circa 30 minuti finché sarà ben asciugato.
- Frullare il tutto, salare e pepare, condire con olio di oliva e aceto e cuocere per ulteriori 5 minuti.

Salsa Tamara Valenti al cognac

2 dl. di maionese, ½ spicchio di aglio tritato fine, 1/2 tubetto di pasta di acciughe, 1 cucchiaino di senape francese, 1 cucchiaino di cognac.

- Amalgamare tutto delicatamente: ne risulterà una salsa morbida.
- Lasciare riposare qualche ora prima di servire.

Salsa veneziana

1 cipolla, 1 spicchio di aglio, 8 filetti di acciuga, 30 g. di capperi tritati, 10 olive verdi tritate, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, 1 dl. di olio extravergine di oliva, 2 cucchiai di aceto, 1 cucchiaino raso di zucchero, pepe.

- Tritare molto finemente una cipolla e farla appassire dolcemente con 1/2 dl. di olio, unire 1 spicchio di aglio tritato e 8 filetti di alici, farli sciogliere ed unire 30 g. di capperi, 10 olive verdi e un cucchiaino di prezzemolo tutto tritato.
- Coprire e cuocere per 15 minuti.
- Togliere dal fuoco, pepare e aggiungere 1/2 dl. di olio, mescolare bene e servire.

Questa è una salsa che può essere servita sia calda che fredda e che si adatta perfettamente sia alla carne che al pesce.

Salsa al rafano

60 g. di rafano, 1,5 dl. di panna, 1 cucchiaino di zucchero, 1/2 cucchiaino di senape Colman's, 1/2 cucchiaino di sale e 1/2 di pepe, 2 cucchiaini di aceto.

- Fare ammollare per 1 ora 60 g. di rafano in acqua fredda, sciacquare e raschiare in bricioline.
- Montare 1,5 dl. di panna fresca, incorporarvi il rafano, lo zucchero, il sale, il pepe e l'aceto. *Questa salsa è ottima anche per il Roast-beef.*

Salsa ravigorer

30 g. di capperi, 3 cucchiai di prezzemolo, cerfoglio, erba cipollina e dragoncello tritati, 1 cucchiaino di cipolla tritata, 1/2 dl. di aceto, 1 dl. di olio, 1 cucchiaino di senape, sale e pepe

- Mettere 1 cucchiaino di cipolla tritata in acqua fredda per 15 minuti, scolarla, asciugarla e mettere in una ciotola con 30 grammi di capperi e le erbe aromatiche, condire con una vinaigrette fatta con sale, pepe, senape, olio e aceto.
- Far riposare qualche ora prima di servire.

Salsa piccante

100 g. di giardiniera mista, 100 g. di tonno sott'olio, 50 g. di alici dissalate, 2 cucchiaini di prezzemolo tritato, 1 spicchio d'aglio, 1 peperoncino rosso, 2 uova sode, 50 g. di salsa di pomodoro, 4 cucchiaini di aceto, 2 dl. di olio extravergine di oliva

- Tritare il tutto finemente; bagnare con l'aceto; condire con olio e mescolare bene il tutto.
- Lasciare riposare qualche ora prima di servire.

Salsa di rafano - cren

50 g. di radice di rafano fresca, 1 cucchiaino di zucchero, 4 cucchiaini di aceto di vino bianco, sale

- Lavare 50 g. di radice di rafano fresco, raschiarla e grattugiarla, metterla in una scodella con 1 cucchiaino di zucchero e un po' di sale, bagnare con 4 cucchiaini di aceto e mescolare bene.

Ketchup

2 scatole di pomodori a pezzettoni (o 1 kg. di pomodori maturi), 80 g. di zucchero, 1,5 dl. di aceto bianco, 200 g. di cipolla, 2 coste di sedano, 100 g. di carote, 1 spicchio di aglio, 1 foglia di alloro, 1 pizzico di timo e uno di cannella, 2 chiodi di garofano, 1 cucchiaino di senape Colman's, 1 dl. di olio, 2 peperoncini, sale

- Tritare 200 g. di cipolla, 2 coste di sedano e 100 g. di carote e metterli in un tegame con 1 dl. di olio, farle appassire, unire il pomodoro a pezzetti, uno spicchio di aglio schiacciato, 1 foglia di alloro e tutte le spezie.
- Fare bollire per un'ora; unire gli altri ingredienti (80 g. di zucchero e 1,5 dl. di aceto) e far cuocere ancora due ore a fuoco lento.
- Eliminare l'alloro, i chiodi di garofano e passare la salsa al setaccio, lasciare raffreddare.

Mescolando 50 g. di Ketchup con 100 g. di panna e il succo di 1/4 di limone si avrà la **salsa ketchup alla crema**



Il grande problema del lessato misto sono gli avanzi, a questo proposito dopo le ricette delle salse ci sono tre ottime possibilità per riutilizzarli.

Le miroton

500 g. di manzo bollito freddo, 60 g. di burro più qualche cucchiata di burro fuso, 300 g. di cipolle bianche, 2 cucchiari di aceto, pan grattato, sale, pepe, 3 dl di brodo, farina

- Tagliare a striscioline il manzo lessato. Affettare 300 g. di cipolle.
- Far soffriggere dolcemente le cipolle in 60 g. di burro fino a quando saranno trasparenti, cospargerle con un cucchiario di farina, mescolare il roux per 2-3 minuti, aggiungere 2 cucchiari di aceto.
- Bagnare con 3 dl di brodo per ottenere una salsa cremosa, fare sobbollire 15 minuti.
- In una pirofila fare strati di carne e salsa, coprire con abbondante pangrattato e burro fuso. Passare in forno per 30 minuti fino al formarsi di una crosticina.

Lessato rifatto

1 kg. di carne lessata, 40 g. di burro chiarificato, 2 peperoni verdi, 1 cipolla, 4 grossi pomodori rossi, 1 foglia di alloro, un profumo di chiodi di garofano in polvere, 1 cucchiario di aceto

- Tritare 2 peperoni verdi.
- Tritare fine una grossa cipolla.
- Fare 4 grossi pomodori rossi concassé.
- In un largo tegame mettere 40 g. di burro e dorare leggermente la cipolla, i peperoni e uno spicchio di aglio tritato.
- Aggiungere la concassé di pomodoro, pochissima polvere di chiodi di garofano, sale, pepe e una foglia di alloro. Cuocere piano per 10 minuti. Aggiungere 1 cucchiario di aceto e la carne lessata tritata grossolanamente. Cuocere finché la carne sarà calda.

Questo è un piatto cubano "Picadillo de carne cocida", che viene servito accompagnato da riso bollito scondito, fagioli neri, banane fritte e uova fritte.

Polpettone freddo

300 g. di carne lessata o arrostita, 100 g. di prosciutto cotto, 30 g. di prezzemolo, 3 cucchiaini di parmigiano, 2 uova, 100 g. di spinaci cotti, 1 cipolla, 1 carota e una costa di sedano, sale, pepe, aglio

- Tritare il prezzemolo, il prosciutto, uno spicchio di aglio e gli spinaci cotti, unire tutto alla carne tritata e a 3 cucchiaini di parmigiano, sale e pepe; dopo aver mescolato bene aggiungere 2 uova. Mescolare il composto a dargli la forma.
- Avvolgerlo in un canovaccio pulito e immergerlo in 2 l di acqua bollente salata nella quale si sarà messa una carota, una cipolla ed una costa di sedano.
- Cuocere per circa un'ora. Tirare fuori dal brodo e far raffreddare, eliminare il tovagliolo ed affettare. Va servito freddo.



Contorni da accompagnare ai lessi

Oltre che dalle salse e dalle verdure di cui abbiamo già parlato il bollito può essere accompagnato da preparazioni diverse quali il purè di patate o:

Pudding di piselli

250 g di piselli secchi (spezzati) tenuti in ammollo, 1 carota, 1 cipolla, mazzetto odoroso (prezzemolo, timo e una foglia di alloro) 30 g di burro, 1 uovo, farina, poco sale, pepe

- Cuocere i piselli in acqua con una cipolla, una carota ed il mazzetto odoroso sino a che saranno morbidi. Eliminare le verdure e passare i piselli al setaccio.
- Lasciare intiepidire ed unire il burro, l'uovo, sale e pepe. Amalgamare bene.
- Bagnare un canovaccio, strizzarlo e infarinarlo (affinché il composto di piselli in cottura non filtri all'esterno). Mettere il passato di piselli e chiudere il canovaccio "a fagotto". Legare con uno spago l'apertura.
- Cuocere il pudding nel brodo con la carne per circa un'ora.

Scalogni glassati in agrodolce

300 g di scalogni, 30 g di burro, un pizzico di zucchero, sale, pepe, aceto balsamico

- Mettere gli scalogni in una padella con il burro, il sale e lo zucchero. Coprire con acqua fredda a filo e cuocere a fuoco moderato.
- Quando gli scalogni sono quasi cotti, ma sempre “al dente”, alzare la fiamma per far asciugare il fondo di cotture a lucidarli con il burro e lo zucchero.
- Aggiungere qualche cucchiata di aceto balsamico, pepe e dopo un minuto spegnere il fuoco

Peperoni alla Petronilla

4 peperoni colorati, mezzo bicchiere di olio di oliva, uno spicchio di aglio, 6 cucchiari di aceto balsamico, sale

- Mettere l'olio in una larga padella, scaldarlo bene e aggiungere i peperoni in pezzi. Lasciarli friggere a fuoco vivace per 10 minuti.
- Coprire e lasciare stufare per altri 10 minuti.
- Scoperchiare, rosolare a fiamma vivace, salare, unire uno spicchio di aglio schiacciato e l'aceto balsamico. Lasciare evaporare e spegnere il fuoco.

Ottimi il giorno seguente come contorno alla carne o come antipasto su crostoni di pane.