

Gli editoriali.

La ricetta del bollito alla piemontese

Scopri la ricetta tradizionale del bollito alla piemontese, un piatto ricco e nutriente perfetto per riscaldare le fredde giornate invernali.

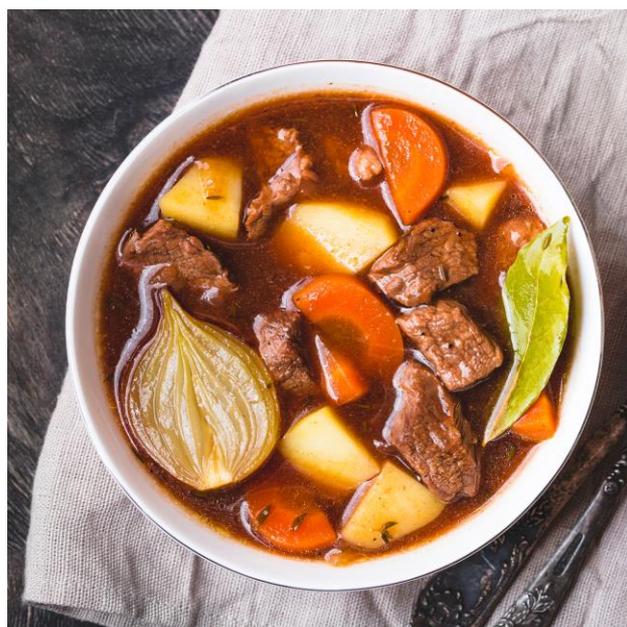
La **ricetta del bollito alla piemontese** ci trasporta nel cuore della **tradizione gastronomica del Piemonte**. Nelle fredde giornate invernali, un piatto come questo offre comfort e calore, racchiudendo i sapori autentici tipici della cucina locale. Questo piatto storico, con radici che si perdono nel tempo, rappresenta una celebrazione delle carni e della cucina lenta, dove ogni ingrediente viene cotto con cura per esaltarne il gusto. Prepariamoci a scoprire come si fa il bollito alla piemontese, un vero piacere per il palato, perfetto per riunire famiglia e amici intorno alla tavola.

Tempo preparazione: 180 minuti

Difficoltà: Media

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di muscolo di manzo
- 300 g di cappello del prete
- 200 g di gallina
- 200 g di cotechino
- 1 osso di midollo
- 2 carote
- 2 gambi di sedano
- 1 cipolla grande
- 3 foglie di alloro
- Sale grosso q.b.



- Pepe in grani q.b.

Procedimento

1. Inizia pulendo le **verdure**. Pela le **carote** e la **cipolla** e tagliale grossolanamente, poi lava il **sedano** e taglialo a pezzi.
2. In una grande pentola, disponi l'**osso di midollo**, le verdure preparate, il **sale** grosso e il **pepe** in grani. Copri con **acqua fredda**.
3. Porta a ebollizione e, con l'aiuto di una schiumarola, rimuovi le impurità che affiorano in superficie.
4. Aggiungi il **muscolo di manzo** e il **cappello del prete**. Riduci la fiamma e lascia sobbollire per circa 2 ore.
5. Aggiungi la **gallina** e prosegui la cottura per un'altra ora.
6. Circa 30 minuti prima di terminare la cottura, inserisci il **cotechino** preinciso in pentola.
7. Una volta cotto tutto, toglì le carni e tagliale a fette.
8. **Filtra il brodo** ottenuto e servilo in piatti fondi con un pizzico di sale, accompagnando con le carni affettate.

La salsa verde per bollito alla piemontese

La **salsa verde** per bollito alla piemontese è un condimento essenziale per esaltare il gusto del piatto. Per prepararla, avrai bisogno di:

- 1 mazzo di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 2 acciughe sotto sale
- 1 cucchiaio di capperi sotto sale
- 100 ml di olio extravergine di oliva
- Pane raffermo q.b.
- Aceto di vino bianco q.b.

Trita finemente il prezzemolo, l'aglio, le acciughe e i capperi. Aggiungi il pane raffermo ammolato nell'aceto e strizzato. Mescola tutto in una ciotola, incorporando lentamente l'olio extravergine di oliva fino a ottenere una **salsa omogenea e cremosa**. Questa salsa sarà il complemento perfetto per il tuo bollito, aggiungendo un tocco di freschezza e vivacità al piatto.

Oltre alla salsa verde, puoi accompagnare il bollito alla piemontese con altre salse, come quella **a base di senape**, oppure con un contorno, come una semplice **insalata**, condita con olio, limone, sale e pepe, oppure delle verdure lesse o grigliate. Sperimenta con queste varianti per scoprire nuovi modi di godere di questo piatto tipico del periodo invernale.