

Bollito misto: pot-au-feu italien (Plats principaux à base de viande)



Préparation

Porter à ébullition une grande casserole d'eau, saler légèrement et faire bouillir les légumes. Lorsque l'eau commence à bouillir, ajouter le morceau de boeuf maigre, puis la langue et enfin la queue de boeuf et faire mijoter pendant 3 heures. Votre bollito misto est prêt, un classique infailible de la cuisine italienne traditionnelle. Servir avec une sauce au raifort ou avec des sauces de différentes sortes.

Conseils

Si vous voulez faire un bon bouillon de boeuf, vous devez mettre la viande dans l'eau encore froide, puis allumer la flamme. En revanche, si vous êtes davantage intéressé par la qualité finale de la viande, mettez-la dans l'eau quand elle bout déjà.

Anecdotes

Dans la petite ville de Mantovana, dans la province d'Alexandrie dans le Piémont, il y a chaque année un festival dédié au 'bollito'. Si vous êtes dans la région à l'occasion de la San Lorenzo, le saint patron, ne manquez pas d'aller en ville pour manger une bonne assiette de bollito misto à la moutarde ou à la sauce verte traditionnelle faite avec des anchois et du persil (une recette secrète dont nous ne savons malheureusement rien).

Information

Préparation 20 minutes

Temps total 180 minutes

Pour X Pour 3 personnes

Niveau de difficulté Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Queue de boeuf 500 grammes

Langue de boeuf 500 grammes

Boeuf 500 grammes

Carottes 60 grammes

Oignons 60 grammes

Céleri 60 grammes