

# [Bollito misto piemontese, la ricetta originale e le 7 salse](#)

written by Carmen Bilotta | 26/04/2017



**Il Bollito misto piemontese, ricetta originale estremamente complicata che prevede dei passaggi ben precisi, oltre che la preparazione di contorni e salse tipiche.**

In merito alla ricetta tradizionale del [Grande Bollito storico risorgimentale piemontese](#) e alla **regola dei sette tagli**, dei sette ammennicoli e delle sette salse, riportiamo quanto scritto da [Giovanni Gorla](#). Rispettando alla lettera tempi e modalità di cottura, si otterranno delle carni perfette, ottime se presentate con le classiche salse e i contorni tipici della tradizione.

## **Sette tagli di carne per il bollito misto piemontese**

1. Capocollo o tenerone
2. stinco
3. scaramella
4. culatta o scamone
5. cappello da prete o arrosto della vena
6. punta col suo fiocco

7. noce.

## Sette frattaglie

1. Lingua
2. testina con musetto
3. coda
4. zampino
5. cotechino
6. gallina o cappone
7. rollata o lonza.

## Sette bagnetti

1. Salsa verde ricca
2. salsa verde rustica
3. salsa rossa
4. salsa al cren
5. salsa cugnà
6. salsa al miele
7. mostarda.

In certe parti del Piemonte, si sostituiscono o si aggiungono alle sette salse tradizionali, la **salsa pearà** e la **salsa peverada**.

## Sette contorni

1. Cipolline al burro o insalata di cipolle rosse
2. patate lesse
3. rape lesse
4. foglie di verda al burro
5. zucchini al burro
6. finocchi al burro
7. carote lesse

## Per il brodo

**Ingredienti:** acqua, carote, cipolle, sedano, aglio, sale, rosmarino, pepe nero, un sacchetto di fieno.

Per ottenere un buon brodo (qualsivoglia sia la carne che si usi o il taglio) bisogna immergere la carne, le verdure e gli aromi in acqua fredda e proseguire poi la cottura.

Per ottenere un buon bollito, bisogna immergere la carne al liquido in bollitura, mai prima, perché in questo modo le proteine della carne e i suoi nutrienti non verranno rilasciati nel liquido.

I vari pezzi dovranno essere cotti a tempi alterni, da una parte perché i vari componenti non vanno cotti tutti nella stessa pentola e, dall'altra, perché i pezzi di carne non sono così piccoli e quindi dovranno essere messi in pentole adeguatamente grandi. Inoltre, ogni pezzo ha tempi di cottura differenti.

I componenti sono da dividersi in questo modo:

- Una/due pentole per cuocere i sette tagli di manzo assieme alla coda
- una pentola per cuocere la lingua
- una pentola per cuocere la testina
- una pentola per cuocere la gallina o il cappone
- una pentola per cuocere il cotechino assieme allo zampino
- una casseruola per arrostitire la rollata.

## Procedimento

La grandezza, o peso delle varie parti del manzo acquistate dovranno essere proporzionalmente adeguate al numero di commensali.

Ripulire i vari pezzi di carne da parti dure e fibrose, legamenti e ossa sbriciolate e legateli con il filo da cucina.

Fiammeggiare la gallina o il cappone e legargli le zampe.

Preparare la rollata stendendo il pezzo di petto, dovrà essere ben grasso, ricoprirlo con delle fette un po' spesse di prosciutto cotto, sale, rosmarino e aglio schiacciato e spalmato.

Arrotolare la rollata su se stessa e legarla con del filo da cucina in modo che in cottura non vada ad aprirsi.

### **Manzo: 3 ore e mezza (tempi differenti per ogni pezzo).**

In una pentola a bordi molto alti, versare abbondante acqua fredda e aggiungervi: le carote, le cipolle, il sedano, l'aglio, il rosmarino, alcuni grani di pepe e, se lo si trova, un sacchettino di garza contenente del fieno secco. Portare a ebollizione e lasciar bollire per circa 20 minuti.

A questo punto aggiungere i sette tagli di manzo, più la coda; se si dispone di una pentola piccola, o di tagli molto grossi, è possibile eseguire questo procedimento su 2 pentole.

Il fuoco va a fiamma bassa e la cottura dovrà essere dolce e prolungata; schiumare spesso le varie casseruole, a non scuocere i vari pezzi, che hanno obbligatoriamente cotture differenti. Una volta che un pezzo è cotto, tirarlo fuori e conservarlo in un contenitore dove rimarrà al caldo.

### **Rollata: 1 ora e mezza, più un'ora prima di servirla**

Arrostitire lentamente la rollata su un letto di burro fuso e foglie di salvia, sfumandola con del buon vino bianco e procedere fino a cottura ultimata. Tenere in caldo.

### **Gallina o cappone: 1 ora e mezza - 2 ore**

Fiammeggiare tutto il corpo della gallina o del cappone, togliendo minuziosamente ogni piumetta nera; lasciargli la testa e le zampe, ovviamente pulite, solo se gradite ai commensali, altrimenti eliminatele.

Cuocere la carne in una pentola, precedentemente riempita con abbondante acqua, sale, una carota, una cipolla del sedano, delle foglie di salvia e un rametto di rosmarino e portata a ebollizione. Dopo 10 minuti dall'ebollizione aggiungere la gallina o il cappone, che in base al peso cuocerà in 1 ora e mezza circa.

### **Cotechino: 4 ore**

Il cotechino ha una cottura lunghissima e la procedura è la seguente.

Si procede bucando la pelle del cotechino con uno stuzzicadenti in parecchi punti per permettere la fuoriuscita del vapore durante la cottura, poi lo si avvolge in una garza, lo si lega e lo si mette in una pentola di acqua fredda, il tanto da ricoprirlo.

Mettere la pentola sul fornello con coperchio, a fuoco medio, e attendere che inizi a bollire. A questo punto, abbassare il fuoco in modo che dal coperchio esca solo un filo di vapore. Deve bollire così per altre quattro ore. Alcuni sostituiscono l'acqua dopo un paio d'ore con altra già bollente.

### **Lingua: 3 ore e mezzo più 12 ore di ammollo**

La lingua va trattata in maniera particolare. Appena comprata deve essere strofinata con del sale grosso, così da poter eliminare ogni eventuale residuo presente. A questo punto si dovrà mettere in ammollo in acqua per circa 12 ore, avendo cura di cambiare l'acqua ogni 2 ore.

Terminata questa operazione, si procederà alla cottura, in acqua fredda, con aggiunta di carote, cipolle e sedano. Cuocerà in 3 ore circa o finché punzecchiandola con una forchetta non riscontrerete più nessuna resistenza.

Una volta cotta la si dovrà lasciare nel suo brodo (che dovrà poi essere buttato via) e, solo prima di servirla tagliata a fette, la si tirerà fuori, per poi privarla della sua pelle dura.

Per quanto riguarda gli accompagnamenti, bisognerà bollire le verdure che andranno servite lesse, tenendole al caldo, fino al momento di portarle in tavola. Al caldo dovranno essere conservate anche le verdure che andranno e cotte nel burro.

## **Le Salse**

### **Salsa Verde Ricca e Rustica (Bagnet verd)**

Tra le due, l'unica differenza è che nella Ricca si aggiungono 2/3 rossi d'uovo sodi e 10 capperi dissalati.

- 1 mazzo di prezzemolo lavato e asciugato
- 3 acciughe dissalate
- 2 spicchi d'aglio
- 150 gr di mollica di pane raffermo
- aceto di mele
- sale
- olio ligure.

Mettere a bagno la mollica nell'aceto e poi strizzate via tutto il liquido.

In un mortaio/mixer tritare i componenti solidi incorporando l'olio a filo, finché non si otterrà una crema dalla consistenza spalmabile. Il **Bagnet verd** è una salsa da preparare il giorno prima e usare il giorno dopo.

### **Salsa Rossa (Bagnet rus)**

- 6 grossi pomodori maturi
- 1 cipolla grossa
- 1/2 peperone rosso
- 2 spicchi di aglio

- 1 carota
- olio di oliva
- aceto di vino
- peperoncino rosso q.b.
- 1 cucchiaino di zucchero q.b.
- sale q.b.

Lavati e tritati i pomodori, la carota, la cipolla, il peperone e l'aglio, si uniscono un pizzico di peperoncino, un cucchiaio di aceto, un cucchiaino di zucchero, sale e olio di oliva.

Si pone il tutto in un recipiente e si lascia cuocere a fuoco lento, per circa tre ore, finché la salsa raggiunge una certa densità. Si passano, quindi, le verdure al setaccio, si unisce altro olio di oliva, ed, ancora, un po' di sale.

### **Salsa di miele (Sausa di Avije)**

- 150 gr di miele di acacia
- 1 cucchiaio di senape in polvere
- 10 gherigli di noci
- qualche cucchiaio di brodo.

Eliminare la pellicina scura dai gherigli, tuffandoli per qualche minuto in acqua bollente. Pestarli in un mortaio fino a ridurli in una pasta omogenea, oppure tritarli finemente nel mixer.

Versare il composto in una ciotola dove si avrà cura di aggiungere la polvere di senape e il brodo, mescolando il tutto così da renderlo omogeneo. Aggiungere a filo il miele e girare finché la salsa non si presenterà bella compatta e fluida.

Anche questa salsa sarebbe meglio prepararla il giorno prima per lasciarla riposare prima di servirla.

### **Salsa al Cren**

- 250 gr di rafano
- 2 cucchiaini di zucchero
- 8 cucchiaini di aceto di mele
- 100 gr di mollica di pane
- 2 cucchiaio di olio d'oliva.

Lavare sotto l'acqua corrente la radice di cren o rafano che dovrà essere molto fresca e tenera, asciugarla bene, quindi grattugiarla finemente dopo averla raschiata con il coltello; metterla poi in un recipiente dove dovranno essere aggiunti: 100 gr di mollica di pane, mezzo bicchiere di aceto di mele, due cucchiaini di olio, un cucchiaino di zucchero, un pizzico di sale fino. Mescolare bene il composto per amalgamare gli ingredienti e a questo punto la salsa sarà pronta.

### **Cugnà**

- 2 kg di uva
- 1/2 kg di mele renette
- 1/2 kg di fichi non troppo maturi
- 1/2 kg di pere Madernassa
- 10 g di cannella in stecca
- 15 chiodi di garofano
- 100 g di gherigli di noci e nocciole tostate.

Pigiare l'uva e passarla al setaccio per liberare il mosto dai vinaccioli, dai raspi e dalle bucce. Mettere il mosto sul fuoco e portarlo ad ebollizione, facendolo consumare a giusta concentrazione. Aggiungere le mele tagliate a spicchi, i fichi, le pere sbucciate ma lasciate intere, la cannella e i chiodi di garofano. Lasciar bollire finché la frutta sarà cotta e l'insieme avrà raggiunto una consistenza sciropposa. Prima di togliere la salsa dal fuoco aggiungere le noci e le nocciole.

## **Mostarda**

La mostarda di frutta si ottiene facendo bollire in acqua, in cui è stata disciolta della senape, pezzi di frutta a piacere.

Data la difficoltà della preparazione casalinga, delle ultime due salse si consiglia di acquistare i prodotti già pronti.

## **Pearà**

- Midollo di bue
- poco burro
- pane casereccio tostato e grattugiato q. b.
- qualche cucchiaino di brodo di carne
- sale q. b.
- pepe q. b.

Far fondere in un tegamino, possibilmente di terracotta, il midollo di bue ed il burro; unire del pane grattugiato ed aspettare che assorba tutto il grasso. Bagnare poi con il brodo e lasciare sobbollire molto lentamente fino ad ottenere la consistenza desiderata, salare e pepare. Servire ben calda.

## **Peperada**

- 100 grammi di fegatini di pollo
- 100 grammi di soppressa
- 2 o 3 filetti di acciuga
- 50 cc di olio evo
- prezzemolo q. b.
- la scorza di 1 limone
- 10 cc di aceto
- 1 spicchio d'aglio
- sale q. b.
- pepe q. b.

Tritare i filetti di acciuga, i fegatini, la soppressa, il prezzemolo, uno spicchio d'aglio ed una scorza di limone. Formare un impasto omogeneo. Versare in una casseruola l'olio, aggiungere uno spicchio d'aglio e versare tutti gli ingredienti tritati. Salare, pepare e lasciar soffriggere bagnando col succo di limone e l'aceto fino alla consistenza voluta.

## **Come servire il bollito misto piemontese**

Il Gran Bollito andrà servito in piatti grandi e molto caldi, meglio se con una certa celerità per evitare che la carne e le verdure si freddino. Quando il piatto sarà completato, versarvi uno o due cucchiaini di brodo molto caldo. Del sale grosso, in un apposito contenitore o macinino, completerà la prima parte di quello che da molti è considerato un vero e proprio rituale.

Il bollito può essere conservato in frigorifero per un paio di giorni oppure congelato se preparato con ingredienti freschi. È possibile filtrare e conservare il brodo di carne che si ricava dal bollito ad eccezione di quello del cotechino, della lingua e della testina perché eccessivamente grasso e torbido.