

NONNA ADA IN CUCINA: I BOLLITI

Inviato da Marista Urru
martedì 30 ottobre 2007

Esitavo e scriver di bolliti, mi sembrava di osare troppo, ed è così, chi si aspettasse una serie di ricette di bolliti "professionale", non perda tempo, le mie son ricette come so, come ricordo, e con qualche aiuto del buon Artusi e poc'altro, un gioco insieme.

Tutti in casa bolliamo la carne, ne facciamo brodo, e ci appare facile e di nessuna perizia.

In realtà ho appreso giovanissima che preparare un piatto di bolliti degno del nome, non è cosa poi tanto semplice, implica conoscenza delle carni adatte, dei tagli giusti (ammesso di trovare ancora un macellaio che lo sappia fare), e di mille altri accorgimenti, che non sono nelle mie conoscenze, sappiatelo subito.

Comincio dalla lessatura : fu uno dei miei primi errori , giovane padrona di casa, decisi per un lesso che eseguii sulle ali del ricordo , presi un bel pezzo di carne, lo misi in acqua fredda, sale e aromi, misi a bollire a fuoco vivo, avevo fretta. Il risultato : un ottimo brodo, un pessimo lesso, scipito e stopposo. Effettivamente per i principianti conviene ricordare che è bene immergere la carne in acqua che già bolle, il calore sigillerà i pori della carne , si tratterranno sughi e pricipi nutritivi più lungo. Se invece si mette la carne in acqua fredda, si favorirà il sapore del brodo e la migrazione in esso delle sostanze nutritive; la fiamma va abbassata, la cottura deve esser lenta

Manzo bollito : fatevi dare dal macellaio dello scamone, è un pezzo magro e tenero, fate bollire in acqua fredda 1 carota, 1 cipolla, 1 gambo di sedano, quando appunto il bollire è vivo, gettatevi lo scamone, salate e fate cuocere a fuoco lento per circa 2 ore, scolate la carne e fatela raffreddare, poi affettatela e servitela con una salsa a scelta, dalla miaionese alla salsa di capperi .

Salsa di capperi : un pugno di capperi , frullateli con 2 tuorli, 2 o3 cucchiaini di olio di oliva, e qualche foglia di prezzemolo, se piace.

Salsa profumata : 2 scalogni, 2 cetriolini sotto aceto, 1 cucchiaino di capperi, 1 tuorlo sodo, timo, 2 filetti di acciuga: tritate il tutto e aggiungete un 6 o 7 cucchiainate di maionese, lasciate la salsa in frigo a riposare.