

**A partire dal primo novecento, il bollito è un piatto solenne.** E' un piatto indicato nei grandi raduni familiari, nei banchetti fra amici, ma non va sottovalutato; come tutti i grandi piatti apparentemente semplici e banali, il bollito nasconde numerosi accorgimenti indispensabili per una buona riuscita. Innanzi tutto la scelta della carne: bue adulto, ben frollato e "mostoso" (non troppo magro, con venature di grasso bianco e morbido).

I tagli di carne saranno la spalla, la culatta (o culaccio), il piano costato, la coda; sono rigorosamente vietati la fesa, il filetto, il rotondino ed ogni altra parte magrissima. Per quanto riguarda il vitello, si dovrà scegliere invece la lingua, la punta di petto e la testina. E' assolutamente indispensabile aggiungere un pollo adulto o una matura gallina ruspante. Le varianti di questo piatto sono infinite e spesso entusiasmanti: come già detto questo piatto richiede molta cura e alcune avvertenze per la cottura che, se trascurate, lo possono trasformare in un piatto insignificante. La principale di queste è quella di inserire la carne nell'acqua in ebollizione tumultuosa e non a freddo. Ricordiamo inoltre che, sempre per preparare un buon lessò, bisogna che l'acqua sia salata nella giusta proporzione e cioè 7 grammi di sale per ogni litro di acqua, in caso contrario, si verificherebbe la rapida fuoriuscita dei sali contenuti nella carne che di conseguenza resterebbe insipida e filosa.

### **Ingredienti per 8 persone :**

Grammi 500 di muscolo di manzo

Una coda

Grammi 500 di culaccio di manzo

Alcuni salamini

1 lingua di vitello

grammi 500 di testina

1 cotechino

1 gallina

1 cipolla

2 carote

2 coste di sedano

1 manciata di prezzemolo

sale grosso

Lavate le verdure e tagliatele grossolanamente. Lavate il prezzemolo e legatelo in mazzetto: Prendete una pentola capace e mettetela al fuoco con le verdure, il prezzemolo e acqua abbondante, salata. Quando bolle, unite le carni di manzo. Lasciate cuocere per 1 ora.

Aggiungete tutto il resto ad eccezione della testina e del cotechino e fate lessare per un altro paio di ore. Mettete contemporaneamente al fuoco una seconda casseruola, con acqua abbondante; in essa fate lessare il solo cotechino e i salamini. Mettete in una terza pentola la testina con metà acqua e metà brodo di manzo: Mettete a scaldare un piatto di servizio grande a sufficienza per ricevere il bollito. Quando tutte le carni sono giunte a cottura, toglietele dalla pentola, ivi compreso il cotechino, e sistematele sul piatto di servizio. Occorre portare sempre in tavola il bollito a pezzi interi.

Indispensabile è un tagliere con bordi raccogli brodo, coltellaccio e forchettone per tagliare a vista le varie parti del lessato secondo il gusto e l'appetito dei commensali. E' bene ricordare che appena collocato il bollito sul vassoio di portata, occorre spargere una manciata di sale grosso sulla carne e versare alcuni mestoli di brodo bollente: questo accorgimento servirà per accrescere e far risaltare il sapore della carne.

Il bollito misto, non richiede nessun contorno specifico: qualche patata o al massimo verdure secondo fantasia: una buona insalata verde o mista potrà essere servita successivamente. Massima importanza, invece, la rivestono le salse: Le salse infatti sono di rigore e la cucina piemontese ne richiede almeno due: [la salsa verde detta "bagnetto verde" e la salsa rossa detta "bagnetto cotto"](#).

Sono però altrettanto classiche e indicate le seguenti salse : [mostarda](#) d'uva, salsa al rafano, salsa rubra, mostarda alla senape di frutta.