

Gran Bollito Cremonese

*nel rispetto
dei tre brodi*

È nelle famiglie numerose di un tempo che nasce il Gran Bollito Cremonese nel rispetto dei tre brodi.

Un piatto che oggi, per la quantità delle carni cucinate, avrebbe bisogno di più giorni per essere consumato.

Ecco quindi, oltre alla ricetta classica, qualche esempio di preparazione... del giorno dopo.



Ingredienti (per 10/12 persone):

- 1,5 kg manzo magro (spalla-muscolo-reale-codone-pesce)
- 1 kg manzo misto con osso (scaramella-punta di petto-traversino-coda)
- 2 kg gallina o cappono ripieno
- 0,7 kg maiale con osso (costina-coppa-stinco)
- 1 kg lingua salmistrata o fresca
- 0,8 kg testina di vitello
- 0,8 kg salame da pentola
- 2/3 cipolle
- 3/4 carote
- 3/4 coste di sedano
- sale (5/6 gr per litro)

Preparazione

Mettere al fuoco una pentola molto capiente con abbondante acqua. Salarla, aggiungere le verdure (mondate e lavate) e la *carne di manzo mista con osso*. Raggiunta l'ebollizione incorporare in sequenza, secondo i tempi consigliati dal vostro fornitore, la *carne magra di manzo* (cottura 2/3 ore), il *pollame* (cottura 1-1½ ore) e il maiale (cottura 1-1½ ore). L'acqua deve coprire abbondantemente le carni che vanno cotte a fuoco tranquillo per non intorpidire il brodo. Se durante la lunga cottura l'acqua dovesse scoprire le carni aggiungerne altra già bollente. Ricordarsi di schiumare spesso il brodo durante la cottura.

In una seconda pentola mettere a cuocere, sempre in abbondante acqua salata e con le classiche verdure la *lingua fresca di manzo* (cottura 3 ore circa), e in seguito la *testina di vitello* (cottura 1½-2 ore).



Gran Bollito Cremonese



Le ricette del giorno dopo...

Insalata di testina di vitello

Testina tagliata a dadini e condita con salsa verde semplice o composta

Savoiarda

Testina tagliata sottilissima condita con aceto, olio, prezzemolo, peperone in agrodolce, cetriolini in aceto

Insalata di pollo e sedano all'italiana

Tagliate in parti uguali a listarelle sottili la polpa del pollo (cappone o galline) e il sedano bianco di Verona condite con sale, pepe, limone, olio (oppure legate con maionese)

Insalata di riso

Preparate in parti uguali: carni di pollo, prosciutto cotto, piselli, polpa di pomodoro e peperoni arrostiti. Unite a questi ingredienti il riso bollito in quantità uguale alla somma dei primi e condite con sale, pepe, olio, limone

Insalata del buon gusto

In parti uguali preparate tagliate finissime: lingua salmistrata, testina di vitello, manzo bollito, cipolline fresche, lattuga. Prima di servire condite con una leggera maionese alla senape. Con questa insalata potete riempire anche dei pomodori maturi scavati all'interno



Le carni di manzo e di pollo (cappone, gallina, tacchino, faraona) porzionate sono splendide anche servite in gelatina soprattutto nei mesi estivi.

Eleganti e gustosi gli aspic di carne (stampini di carne in gelatina).

Le carni fredde del lessato, tagliate sottili, possono essere accompagnate a numerose salse anche di fantasia. Le più comuni sono: olio, limone, prezzemolo; salsa tonnata; salsa tartara.

Non ultime le polpette, risorsa inesauribile della cucina di una volta con infinite varianti, apprezzate in ogni periodo dell'anno.





Contorni

Mostarda di Cremona
Salsa verde
Salsa di verdure cotta
Verdure lessate

Il Vino

Rosso, fermo o frizzante,
giovane, non troppo
alcolico e corposo

Consigli *i trucchi di chi se ne intende...*

Le carni di animali adulti sono senz'altro le più adatte per questi piatti, preferendo tagli non troppo magri, ben frollati e possibilmente di dimensioni consistenti. Generalmente si consiglia di mettere a cuocere le carni di manzo in acqua bollente, in modo che scottandosi esternamente racchiudano i succhi al loro interno, risultando così più saporite a discapito però del brodo. Mettendo, quindi, inizialmente i tagli misti con l'osso a freddo si riesce ad avere allo stesso tempo un ottimo brodo e uno squisito bollito. L'aggiunta del maiale

(facoltativa) è per dare il terzo sapore al brodo in sostituzione del salame da pentola, che in passato, veniva cotto con il manzo ed il pollame dando origine ai "Tre brodi", classico modo di chiamare il brodo ideale per la cottura dei marubini di Cremona.

Il punto ottimale di cottura è senz'altro la cosa più delicata da individuare per la buona riuscita del piatto. Le carni, per essere cotte al punto giusto, devono mantenere una certa consistenza, specialmente le parti magre e il pollame. Allo stesso tempo le parti più nervate devono cedere alla prova

del forchettone.

È fondamentale tagliare la carne in modo che la fibra sia trasversale. Diversamente si avrebbe un bollito filamentoso e stopposo. Si consiglia di farlo legare dal vostro macellaio.

È molto importante togliere i vari tagli di carne dal brodo, ad eccezione del salame da pentola, una volta raggiunto il punto ottimale di cottura riscaldandoli eventualmente nel loro brodo prima di servirli in tavola.

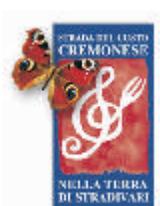
Il bollito va servito sempre caldissimo.

Gran Bollito Cremonese *nel rispetto dei tre brodi*



Camera di Commercio
Cremona

Camera di Commercio di Cremona
Piazza Stradivari 5, 26100 Cremona
www.cciaa.cremona.it - tel. 0372 490224
prodottitipici@cr.camcom.it



Camera di Commercio
Cremona