

BOLLITO (LESS)

INGREDIENTI

600/700 g. di biancostato di manzo
un pezzo di testina di vitello
1 cipolla
1 carota
1 canna di sedano
sale



- Lavare le verdure e metterle in una grossa pentola con due litri e mezzo d'acqua e una piccola manciata di sale.
- Quando l'acqua inizierà a bollire, immergere il biancostato.
- Dopo circa un'ora, aggiungere anche il pezzo di testina di vitello e continuare la cottura.
- Quando le carni saranno cotte, disporle su un piatto: si affetteranno al momento di servire.