

Il Bollito "Ripassato"

Ingredienti / Dosi per 4

- Bollito - 1/2 kg
- Cipolla - 1/4 (oppure 1 cipollotto fresco)
- Polpa di pomodoro - 200 g
- Alloro secco - 1/2 cucchiaino
- Prezzemolo secco - 1/2 cucchiaino
- Erba cipollina secca - 1 cucchiaio
- Olio d'oliva - 5 cucchiari
- Sale
- Peperoncino in polvere (facoltativo)

- Difficoltà:
facile
- Tempi:
preparazione: 10 minuti
cottura: 15-20 minuti

Questa è una ricetta ideale quando avanza qualche pezzo di bollito di qualsiasi genere (tacchino, cappono, manzo, vitello ...).

A volte il bollito viene fatto per utilizzare subito il brodo ma la carne non sempre è molto apprezzata o amata. A volte è un po' stopposa; spesso non piace ai bambini. Che farne?

Vi diamo una ricetta facile, facile e veloce ma nello stesso tempo gustosa. In questo modo si può fare il bollito, utilizzarne subito il brodo per risotti, cappelletti, agnolotti e consumare la carne, opportunamente conservata in frigorifero, uno o due giorni dopo.

In una casseruola mettere a freddo tutti gli ingredienti; la cipolla deve essere affettata o sminuzzata finemente. Regolare di sale.

Cuocere, coperto e a fiamma media, fino a quando l'intingolo non si è ridotto. In genere sono necessari 15-20 minuti.

Servire caldo con un contorno di patate lesse e pane fresco.