



Il bollito alla romagnola, con manzo e cappone



[Stampa ricetta](#)

Bollito alla romagnola

Tipico piatto invernale e dei giorni di festa

Preparazione 10 min
Cottura 2 h 50 min

Portata: Piatto unico, Secondi

Cucina: Italiana

Keyword: brodo

Difficoltà: media

Porzioni: 4

Ingredienti

- 1 cipolla
- 1 coste di sedano
- 3 carote
- 5 pomodorini ben maturi
- 500 g carne di manzo
- 1/4 cappone (oppure 12 gallina)
- 1 osso da brodo

Istruzioni

1. Riempire di acqua fino a poco oltre la metà una pentola capiente, quindi unire le verdure e la carne di manzo.
2. Al primo bollore aggiungere la gallina (o il cappone) e continuare a bollire a fuoco vivo per circa 10'. Poi ridurre la fiamma al minimo e lasciate cuocere per due ore e mezza.
3. Di tanto in tanto sgrassare con un mestolo, eliminando la schiuma dalla pentola.
4. Salare e controllare il livello dell'acqua: aggiungerne se necessario.
5. Togliere sia le verdure e le carni, disponendole a piacere in fiamminghe e coprirle con la carta stagnola affinché restino calde.
6. Passare il brodo con il colabrodo, filtrandolo, in una seconda pentola nella quale cucinare la pasta.

Il bollito alla romagnola, preparato con carni di manzo e di cappone, e il lesso di queste ultime, è un piatto diffusissimo in Romagna, specialmente in periodi di festa. Anzi, proprio durante le festività viene utilizzato esclusivamente il cappone, utilizzando lo stesso procedimento sia di cottura che di sgrassatura.

[Read More](#)
