



Gran bollito e lessso: le differenze

Molte persone non conoscono la differenza tra il gran bollito e il lessso. Illuminanti a questo proposito sono le parole del gastronomo Pellegrino Artusi, che disse nel suo *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*:

“Lo sa il popolo e il comune che per ottenere il brodo buono bisogna mettere la carne ad acqua diaccia e far bollire la pentola adagino adagino e che non trabocchi mai. Se poi invece di un buon brodo preferite un buon lessso, allora mettete la carne ad acqua bollente senza tanti riguardi.”

Il bollito era un tempo gustato unicamente dalla popolazione benestante, poiché il costo degli ingredienti era troppo gravoso per i poveri. Si era soliti servirlo con salse a parte, cosicché ogni commensale potesse godere del piatto alla propria maniera.

Come già anticipato, gran bollito e lessso non sono la stessa cosa, per i seguenti motivi:

- La specialità del bollito è la carne, con il brodo che risulterà meno saporito rispetto al lessso, poiché la carne va messa in pentola quando l'acqua è già in ebollizione, in modo che il caldo eviti ai suoi succhi di disperdersi in brodo
- Il punto forte del lessso è il brodo, da cui si può ottenere un ottimo primo piatto di tortellini, mentre la carne va messa in acqua fredda e poi messa sul fuoco, abbassando la fiamma in punto di ebollizione, così da farla rimanere tenera

Come abbinamento vanno bene i classici vegetali come sedano, cipolla e carota.

La ricetta più comune per preparare il bollito è la seguente:

- riempire una pentola capiente fino a poco più della metà, mettendo poi verdure e carne di manzo
- quando inizia a bollire aggiungere gallina o cappone, bollire a fuoco intenso per 10 minuti circa, poi abbassare la fiamma al minimo e proseguire la cottura per altre 2 ore e mezza
- nel frattempo, levare periodicamente la schiuma dalla pentola con un mestolo, e controllare il livello di acqua e sale

- levare verdure e carni lessate, disporle in fiamminghe e coprire il tutto con carta stagnola così da mantenere caldo
- usare il colabrodo per passare il brodo in un'altra pentola per cuocere a parte la minestra desiderata

Tipico del Natale è il brodo di cappone, che richiede lo stesso procedimento descritto sopra, tranne che per un particolare: l'unica carne da adoperare in questo caso è, per l'appunto, il cappone. La quantità da usare è a discrezione del cuoco e del numero di... bocche da sfamare.

[Read More](#)
