magimix

BOLLITO MISTO

Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 1 ora(e) 10 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- 1 carota (100 g) - 1 gambo di sedano - 1 cipolla - 1 foglia di alloro - 2 chiodi di garofano - 400 g manzo per bollito - (tipo cappello del prete) - 400 g vitello per bollito - (tipo cappello del prete) - ½ gallina senza pelle

1. Pelare, lavare le verdure e tagliarle a pezzettoni se necessario, mettere 1,5 litri di acqua nel contenitore di metallo con le verdure e gli aromi.

2. Chiudere il coperchio ed avviare il programma ESPERTO per 10 minuti/velocità 0/110°C.

3. Aprire il coperchio ed aggiungere le carni. Richiudere il coperchio e riavviare il programma per 1 ora e 30 minuti/velocità 0/110°C.

4. Controllare con una forchetta la cottura delle carni (deve entrare ed uscire facilmente) e nel caso continuare la cottura per altri 10 minuti.

5. Tagliare a pezzi le carni e servire ben caldo, accompagnato da salsa verde (vedi la ricetta), senape e insalata.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016