

BOLLITO PIEMONTESE AMB GARROFONS

Ingredients per a 4 persones (900 calories per ració)

Una cua de bou tallada a mà a ganivet per la juntura de les vèrtebres

400 gr de conill de vedella tallat en quatre trossos

Un coll de xai tallat en 4 trossos

4 cuixes de pollastre

200 gr de garrofons bullits (els podeu trobar congelats)

Per a la salsa vinagreta: un gra d'all, una cullerada de postres de tàperes, una cullerada de postres mostassa, 30 gr de molla de pa xopada amb vinagre, una anxova, julivert abundant i 20 cl d'oli d'oliva.

Poseu la carn a bullir; primer la cua de bou, al cap d'una hora afegiu la vedella i el xai, i al cap d'un quart més el pollastre. Saleu 15 minuts abans de finalitzar. En total dues hores de cocció. El brou resultant el podeu guardar per fer una sopa.

En una olla de coure al vapor i amb una mica del brou poseu els garrofons i la carn a escalfar. La salsa la feu amb un pímer posant en el vas tots els components i deixant-la ben fina.

Serviu a taula la carn, els garrofons i la salsa, que cadascú farà servir per amanir a gust.



Bollito piemontès amb garrofons