

# CUCINA CON NOI

## BOLLITO CON SALSA VERDE E SALSA RUBRA



### Ingredienti:

- Muscolo 1 kg
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 3 foglie di alloro
- 2 chiodi di garofano
- 4 grani di pepe nero
- Sale
- Acqua

### Procedimento:

- 1) Riempire una pentola con circa 4 litri d'acqua e immergervi tutte le verdure, i sapori, le spezie e il sale: iniziare la cottura portando l'acqua ad ebollizione.
- 2) Dopo aver legato la carne con uno spago da cucina in modo da mantenere la sua forma in cottura, immergere anch'essa nell'acqua e far cuocere per circa 3 ore a fuoco lento.
- 3) Nel frattempo preparare le salsine di accompagnamento al bollito. Una volta raggiunta la giusta cottura della carne, tagliare il bollito a fette e servirlo con le salsine.

Oltre alla semplice salsa di pomodoro, si possono accostare al bollito la SALSA RUBRA e la SALSA VERDE (vedi la ricetta delle salse)!

**Seguite le nostre pagine Facebook e Instagram per rimanere aggiornati sulle nuove ricette e sulle offerte dei nostri punti vendita!**

## PUNTI VENDITA DALF CARNI

Molassana, Piazzale Bligny 2 - 010 8386191

Sampierdarena, Corso Martinetti, 50R - 010 463848

Sampierdarena, Via Carlo Rolando, 178R - 010 419718

Bolzaneto, Via Asolone, 32R - 010 3030961

Via San Martino 146/148R - 010 4711342

Sestri Ponente, Via A. Catalani 28r - 010 4711650

*Vuoi ricevere l'ordine direttamente a casa?*

*Ordina qui: [www.dalfeiltrofiaioadomicilio.it](http://www.dalfeiltrofiaioadomicilio.it)*

*O chiama il numero 379 1821763 (attivo dal lunedì al venerdì dalle ore 8 alle ore 13)*

