

2005 Bollito Misto

Scritto da ProlocoGorraeOlle
Martedì 02 Febbraio 2010 21:32

Lo chef Emiliano Stracci presenta... La serata del Bollito Misto alla Piemontese.

Un giorno, mi venne l'idea di cucinare un po' di bollito sentendo altre persone mi dissero,perche' non organizzarlo alla pro loco!!!!.

Allora mi misi subito all'opera per preparare un bollito misto,la carne fornita dall'amico Beppe Valente di Finale Ligure,dove mi da' tutti i pezzi per fare un buon bollito.Erano circa 18 kg di carne di cui,muscolo,scaramella,testina guanciaie,salamelle e l'immane gallina. La pentola era bella grossa ,ma ogni carne aveva una sua cottura cosi' ho dovuto mettere al fuoco piu' di una pentola.Ho preparato dei mazzetti di gusti, cipolla, carote,prezzemolo chiodi di garofano sale e pepe.Si inizia la cottura alle ore 15.30 e si continua sino alle ore 19,00. L'acqua ha impiegato un'ora per bollire ma poi e' stato tutto OK.Volontari hanno preparato delle salsine a base di prezzemolo e peperoni,c'era anche una salsa all'aglio che io non ho assaggiato perche' non me ne hanno lasciato.Non vi dico quando abbiamo portato in tavola questa leccornia e' stato un "Successo"... abbiamo poi finito la cena con dei dolcetti favolosi fatto dal nostro amico Alessandro (erano un po' pochi ma a "caval donato non si guarda in bocca") avevamo anche un folto gruppo di nuove leve da inserire nella nostra "produttiva" Pro Loco. C'e' stato anche chi si e' portato il piatto da casa e poi l'ha lasciato alla Pro Loco per eventua li altre serate da dedicare all'arte culinaria. Massimo e Marina hanno portato "10kg di gelato" che io ne ho mangiato circa la meta'.

Paolo dopo questa serata ha' deciso di mettersi di nuovo a dieta

Eccovi le foto dell'evento!!!

{bonckowall}/2005Bollito/{/bonckowall}