BOLLITO MISTO

Ingredienti:

- un pollo,
- una lingua di manzo,
- una testa di vitello,
- salsicce,
- una cipolla,
- sugo di pomodoro,
- cerfoglio,
- sedano,
- carote,
- olio,
- aceto,
- sale.

Per la salsa di pomodoro:

- fondo di cipolla rosolata in olio,
- 8-10 pomodori pelati,
- 2 pezzetti di peperone,
- un po' di acciuga.

Le dosi sono abbondanti, perchè il bollito viene bene quando è tanto.
Far bollire l'acqua in una grande pentola; quando è al punto di ebollizione (e non prima, perché in acqua fredda la carne viene immersa quando si vuole un buon brodo), introdure un pezzo di garretto, uno di petto, una lingua e una testa di vitello, un pollo e salsicce già preventivamente fatte bollire a parte; una cipolla dorata al forno, un mestolo di sugo di pomodoro, del cerfoglio, sedano, carote, salare e lasciar bollire per diverse ore.
Servire caldo, accompagnato dal classico bagnet vert, oppure da radice di rafano tritata fine con sale, olio ed aceto, oppure ancora con una "salsa di pomodoro".