OLIO CUORE

Bollito misto alle 3 salse

Ingredienti

- 500 g polpa di manzo tipo copertina
- 1/4 gallina
- 1/2 lingua di vitello
- 500 g coda di manzo
- 1 cipolla bianca
- 1 carota
- 2 coste di sedano
- 3 chicchi di pepe
- 2 chiodi di garofano

Prima Salsa

- 15 g **Olio di Mais Cuore**
- 30 g aceto balsamico Tradizionale di Modena

Seconda Salsa

- 30 g **Maionese Vegetale Cuore**
- 200 g mirtilli
- 20 g brandy
- 5 g salsa Worcestershire
- 20 g scalogno tritato

Terza Salsa

- 30 g **Pesto alla Genovese classico Cuore**
- 70 g **Maionese Vegetale Cuore**
- **Sale Cuore**

- **Portata: Secondi**
- **Tempo: 30''**
- **Persone: 2**
- **Calorie: 463.77 Kcal**
- **Grassi: 23.17 g**

Preparazione

- Infilare i chiodi di garofano nella cipolla sbucciata.

- Porre sul fuoco una capace pentola quasi colma d’acqua, poi aggiungere le verdure, il pepe, il sale e portare a bollore. Immergere le carni e cuocerle facendo sobbollire il brodo e schiumando all’occorrenza (occorreranno almeno 2 ore di cottura).

- Prima salsa: in una ciotola versare l’aceto, **Olio Cuore** e miscelare.

- Seconda salsa: in una casseruola in un filo di **Olio Cuore** appassire lo scalogno tritato, unire i mirtilli, sfumare con il liquore e cuocere per 5 minuti. Allontanare dal calore, frullare, lasciare intiepidire e unire la salsa Worcestershire e la **Maionese Vegetale Cuore**.

- Terza salsa: versare in una terrina la **Maionese Vegetale Cuore.**

- Unire il **Pesto alla Genovese Cuore** e miscelare**.**

- Quando il bollito sarà pronto, sgocciolare le carni dal brodo e servirle calde con le tre salse.

La ricetta è stata preparata con:

Olio di Mais

Maionese Vegetale

Sale Iposodico

Pesto alla Genovese

Pesto alla Genovese senza Aglio