

Il vero Bollito misto

Accanto alle varie interpretazioni, esiste ovviamente una ricetta "ufficiale" del **bollito misto** che sembra quasi un'antica formula magica da recitare sottovoce mentre si preparano i vari ingredienti.

Secondo questa antica ricetta, il gran bollito misto è composto da: **sette** tagli di **polpa** (**guanciale biancostato, stinco di coscia, muscolo, costata della rosa, fiocco di punta, cappello del prete**), **sette ammennicoli** (**lingua, testina rasata, coda, piede di maiale, gallina nostrana, musetto, ginocchio**) e **sette "bagnetti"** o salse: **salsa verde, bagnet rossa, senape, mostarda, cugna, salsa di cipolle, maionese.**

Sempre secondo la ricetta originale, a metà pasto andrebbe servito una sorta di "richiamo" (della **lonza arrostita** con pepe ed aglio) insieme a **sette contorni** (**patate lesse, spinaci al burro, funghi trifolati, cipolle al forno, carote, cavolfiore e finocchio bolliti**; ed infine una tazza di **brodo**) diventati ormai gli inseparabili compagni del bollito misto.



Naturalmente il tutto deve essere accompagnato da un buon vino, noi consigliamo:

Valcalepio rosso riserva; Bergamasca igt Cabernet Sauvignon; Merlot della Valcalepio

Alla fine del pasto benedire il tutto con una buona grappa bergamasca.