Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

Bollito alla Picchiapò

Carne e prodotti a base di carne
Per utilizzare gli avanzi di bollito di vitello
Eintopfgerichte
Dal ricettario “Reiche Ritterinnen – Le Avanzarotte” (Verdi – Grüne – Vërc, Bolzano, 2020)

Ingredienti per 4 – 6 porzioni:

- 2 o 3 cipolle gialle o rosse
- olio extra vergine d’oliva
- 2 bicchieri di vino bianco o rosso
- 400 g di passata di pomodoro
- ad lib. erbe e spezie (per esempio rosmarino, basilico, cannella…)
- 500 – 600 g di bollito di vitello avanzato

Preparazione:

Tagliate le cipolle a rondelle e fatele imbiondire con un filo di olio in una padella, fino a far loro assumere una leggera doratura, e poi sfumate con il vino. Aggiungete la passata e le erbe o le spezie, e lasciatela addensare. A quel punto, aggiungete il bollito tagliato a pezzetti e fatelo insaporire per ca. 10 minuti. Servitelo ben caldo e completate il piatto con un contorno, come la purea di patate, le patate lesse o altra verdura di stagione. Questa è una ricetta tipica della cucina romana. Il nome di Picchiapò potrebbe derivare dal fatto che la carne veniva “picchiata” sul tagliere per renderla più morbida, oppure da una maschera romanesca chiamata “Bicchiapò” oppure dal nome del protagonista (“Picchiabò”) di un sonetto di Giuseppe Gioacchino Belli.

Tempo di preparazione: ca. 35 minuti.