

# Bollito Di Controgirello

Mettete le ossa, dopo averle sbollentate, in 1 litro e tre quarti d'acqua, portate ad ebollizione, aggiungete la carne di manzo, gli odori e poi il sale. Tagliate a met? le cipolle, doratele poggiando il lato tagliato sulla piastra del forno o nella padella e mettetele nella zuppa. Aggiungete dopo 1 ora di cottura anche la verdura, dopo averla lavata e pulita, e togliete continuamente la schiuma che si forma. Quando la carne ? diventata tenera, trinciatela, versatevi sopra il brodo, salatela leggermente e cospargetela di erba cipollina. Servite con una fetta di midollo sbollentata e un po' della verdura bollita insieme con la carne.

## Ingredienti

250 G Controgirello Di Vitello  
500 G Osso Di Bue  
1/4 Porro  
150 G Odori (sedano Rapa, Carote, Prezzemolo)  
100 G Cipolle Con La Scorza  
5 Grani Pepe  
1 Foglia Alloro  
Levistico  
Sale  
Per Guarnire:  
Erba Cipollina  
Midollo D'osso

## Note

Preparazione: 79 minuti.