
Bollito di vitellone con pomodorini al forno

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Una semplice ma davvero gustosa ricetta, accompagnata da germogli di crescita con un gusto deciso che ben si adatta a questo lesso. Dal blog La piccola casa

Sistemando un po' il blog, mi son accorto che non ho mai pubblicato ricette preparate con i germogli che faccio regolarmente crescere in casa con [il mio germogliatore](#), eccomi allora a rimediare con questa semplice ma davvero gustosa ricetta per cucinare un ottimo bollito di ossette di vitellone, con dei fantastici pomodorini al forno (quasi confit) e per l'appunto dei germogli; in particolare ho optato per quelli di crescita, hanno un gusto deciso, richiama leggermente la senape e hanno un fondo leggermente piccante che ben si adatta a questo lesso, d'altronde di solito il bollito si accompagna con la mostarda... in questo caso il dolce acido è dato dai pomodorini e la nota fresca e forte proprio dai germogli.

Non è assolutamente difficile coltivare i germogli, per quelli di crescita basta metterli nel germogliatore e bagnarli due volte al giorno, il quarto saranno pronti per essere mangiati, freschissimi e ricchi di vitamine. Se non avete un germogliatore, potete usare anche un contenitore con un po' di ovatta dentro, lasciarlo aperto e bagnare evitando i ristagni d'acqua.

Ecco quindi come preparare questo gustosissimo bollito di ossette con pomodorini ciliegini al forno e germogli di crescita.

Ingredienti per quattro persone

due ossette di vitellone
300 grammi di pomodori ciliegini
germogli di crescita
una cipolla
una carota
una costa di sedano
4 chiodi di garofano
una foglia di alloro

origano
olio extravergine di oliva
zucchero
alcuni grani di pepe

Mettere a lessare le ossette in abbondante acqua bollente con una carota tagliata a tocchetti, la cipolla sui cui son stati piantati i chiodi di garofano, il sedano, i grani di pepe e la foglia di alloro, salare e cuocere per circa 40/50 minuti. Nel frattempo tagliare a metà i pomodorini, disporli in una teglia, spolverarli con l'origano e poco zucchero, salarli, quindi versare un filo di olio extravergine di oliva e cuocere in forno caldo a 150 gradi per circa 40 minuti.

Prendere le ossette e pulirle eliminando il grasso in eccesso e le ossa, quindi tagliarle a pezzetti più o meno uguali, sistemarle nel piatto e adagiarsi sopra un po' di pomodorini al forno, quindi da un lato sistemare una presa di germogli di crescione, su questi nebulizzare poco olio extra vergine di oliva a piacere, quindi servire in tavola.

Buon appetito a tutte e tutt!

Dal blog [La piccola casa](#)