

BERNER PLATTE (PIATTO BERNESE)

Ricetta Nu.: 10.8-5
Categoria: Carne
Fonte: Nessuna Fonte
Data: 24.01.2008
Costo delle merci: CHF 3.84 /Personen

Ingredienti per 10 Personen al 100% (quantità netta)

300 g Pancetta affumicata
400 g Rippli
300 g Salsiccia bernese di lingua
400 g Spalla di manzo parata
Fagiolini secchi brasati 12.1-24
Patate all'erba cipollina 13.1-01

Preparazione

- Cuocere la pancetta in acqua, deve sobbollire (attenzione al sale) per circa 45 min.
- Cuocere il rippli in acqua deve affogare a circa 80 C°(attenzione al sale) per circa 30 min.
- Cuocere (scaldare) la salsiccia bernese di lingua
- Cuocere la carne di manzo come per un normale bollito

Disposizione

- Servire circa 30 g di pancetta, 30 g di salsiccia, 40 g di manzo e 40 g di rippli
- Servire con fagiolini secchi brasati. Vedi ricetta 12.1-24 e patate all'erba cipollina 13.1-01

Osservazione

- Servirae a parte della senape