

ZUPPE E MINESTRE

Brodo di manzo

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **90 min** COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il brodo di manzo è una delle preparazioni base che, se non conoscete già, è bene che impariate a preparare.

Un brodo di manzo ben fatto alzerà il livello di qualsiasi piatto nel quale lo utilizzerete, riuscirete a preparare minestre, zuppe, risotti o carni cotte con il brodo di altissimo livello ed i vostri commensali inizieranno ad apprezzare le vostre abilità culinarie.

Fare il brodo di manzo non è difficile, farlo bene è meglio! Vi tornerà utile per condire tortellini o cappelletti oppure come base per altre preparazioni.

La realizzazione richiede un po' di pazienza ma le

operazioni da svolgere sono poche e semplici, vi conviene iniziare subito!

Usatelo con i

[tortellini](#)

[polpettine di semola](#)

[tortelli](#)

INGREDIENTI

CARNE DI MANZO tagli misti con ossa - 1

kg

CAROTE 3

SEDANO 3 coste

CIPOLLE 1

PREZZEMOLO

PEPE NERO in grani -

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Pulite i gambi di sedano dalla parte terminale e dalle foglie, quindi trasferiteli in una pentola capiente.





2 Spuntate e sbucciate le carote, quindi unitele al sedano in pentola.





3 Unite anche i pezzi di manzo.



4 Tagliate la cipolla a metà e fatela abbrustolire in una padella antiaderente.





- 5 Nel frattempo aggiungete in pentola i gambi di prezzemolo, qualche grano di pepe e tanta acqua da coprire abbondantemente tutti gli ingredienti.





6 Quando le cipolle saranno ben arrostite, aggiungetele alla pentola.



7 Accendete il fuoco e fate bollire il brodo per almeno un'ora, un'ora e mezza.

Prestate attenzione a rimuovere la schiuma che si formerà in superficie aiutandovi con un cucchiaio.





- 8 Una volta che il brodo è pronto, trasferitelo in una ciotola o in un contenitore dopo averlo filtrato, sarà pronto per essere consumato.

