

SALSE E SUGHI

Brodo chiarificato

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

carota
cipolla
sedano
sale
carne da brodo.

Se amate sperimentare in cucina nuove tecniche e nuove preparazioni, la ricetta del brodo chiarificato non dovete perderla. Con questa versione che ci lascia Ropa55 avrete un brodo molto limpido che sarà perfetto per future ricette. Provatela è infallibile!

PREPARAZIONE

- 1** Preparare il brodo mettendo la carne e le verdure dentro l'acqua fredda, questo permetterà di ottenere un buon brodo.

Quando il brodo risulta pronto passarlo attraverso un colino, mettere il brodo in frigorifero e lasciare riposare una notte.



2 La mattina dopo eliminare il grasso salito in superficie.





3 Filtrare il brodo con un colino e panno carta.



4 Preparare una chiara d'uovo ed incorporarla al brodo.



- 5 Portare a bollore mescolato, si formerà una schiuma e l'albume tenderà ad addensare, inglobando tutte le impurità.



6 Spegnere e filtrare il brodo.



7 Il brodo chiarificato.

