

SALSE E SUGHI

Brodo di carne

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 bel pezzo di muscolo di manzo
- 1/2 gallina o ancora meglio un bel pezzo di cappone
- una paio di ossa
- 3 coste di sedano possibilmente verde
- 1 bella cipolla dorata (c'è qualcuno che nella cipolla mette i chiodi di garofano per insaporire ulteriormente il brodo)
- 2 carote ed 1 spicchio di aglio.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



- 2 Prendere il pezzo di cappone e fiammeggiarlo dalla parte della pelle in modo che si bruciacchino le penne residue.





- 3 Eliminare con il coltello le piume bruciacchiate, lavare bene la carne, pelare le carote, sbucciare la cipolla e l'aglio e lavare tutto.

Per ottenere un buon brodo si mette la carne e la verdura in acqua fredda mentre, per ottenere un buon lessò, si mette la carne nell'acqua che bolle in modo che i succhi della carne rimangano bloccati all'interno della carne stessa.

A noi servirà un buon brodo, quindi mettiamo tutto in acqua fredda (la quantità d'acqua è di circa tre volte la quantità della carne ed aromi).



4 Accendere il gas e portare ad ebollizione.



5 Iniziare a schiumare.



6 A cottura ultimata (dopo circa 3 ore ma dipende dalla carne che si usa) filtrare il brodo aiutandosi con un colino a maglia fine.



7 Sgrassare ulteriormente in modo che risulti un brodo meno grasso.



NOTE

Questo brodo di carne potremmo utilizzare come base per le nostre minestre, ecc. o si può utilizzare per un semplicissimo e gustosissimo consommè. Per congelarlo: utilizzo delle bottiglie di plastica per l'acqua da un litro e mezzo oppure mezzo litro: versare il brodo freddo dentro la bottiglia senza arrivare all'orlo, chiudere e riporre in freezer.