

ZUPPE E MINESTRE

Brodo di cappone

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 120 min COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Natale, Santo Stefano, Capodanno... che festa sarebbe senza un buon piatto di [tortellini in brodo](#)?

Sicuramente ti starai già figurando questa meravigliosa ricetta tutta italiana, sentendone perfino il sapore in bocca... si ma che brodo?

Assolutamente NO il brodo con il dado! Certo, a meno che non sia questo [dado fatto in casa](#).

Per i **tortellini di carne** ci vuole un buon **brodo di carne**, il migliore per questa ricetta della tradizione è il **brodo di cappone**. Oggi ti insegnamo come farlo in modo magistrale ma compatibile con i tempi che corrono!

Se invece quest'anno hai optato per farcire i tortellini con un ripieno vegetariano, ti consigliamo

di cuocerli in un buon brodo vegetale.

INGREDIENTI

CAPPONE in pezzi - 800 gr
CAROTE 2
COSTA DI SEDANO grande - 1
CIPOLLA DORATA 1
FOGLIE DI ALLORO 1
RAMETTO DI ROSMARINO 1
CHIODI DI GAROFANO 2
BACCHE DI GINEPRO 2
SALE FINO raso - 1 cucchiaio da tè

PREPARAZIONE

1 Tutti gli ingredienti elencati di seguito vanno messi, dopo averli mondati secondo istruzioni, direttamente nel tegame in cui si procederà alla cottura del brodo di cappone.

Controlla bene i pezzi di cappone e, aiutandoti con una pinza da cucina, toglì tutti gli eventuali residui di piumaggio. Metti nella pentola.



2

Lava le carote e pelale con un pelapatate, lava la costa di sedano, sbuccia le cipolle e poi taglia tutte e tre queste verdure in pezzi grossi, aggiungile al cappone nella pentola.



Unisci la foglia di alloro, le bacche di ginepro, il chiodo di garofano, il rametto di rosmarino e il sale.

Adesso copri bene il tutto con abbondante acqua naturale. Copri con il coperchio e accendi il fuoco, aspetta che il brodo arrivi a bollire e poi abbassa la fiamma al minimo e cuoci per due ore almeno.





4

Al termine della cottura, usando un mestolo forato, togli i pezzi di carne e di verdura, se preferisci un brodo limpido dovrai togliere anche gli aromi che hai messo all'inizio passando il brodo attraverso un passino a maglia fine.



CONSIGLIO

Idea risparmio: non gettare la carne e le verdure che hai usato per il brodo, separa la carne dall'osso del cappone, metti la polpa in un mixer con la verdura, q.b di pangrattato, un uovo e se vuoi del parmigiano grattugiato. Trita e fanne polpette che puoi friggere in abbondante olio di

semi di arachide oppure anche informare in forno già caldo a 180 gradi per 20 minuti.

CONSERVAZIONE

Conserva il brodo di cappone in un vaso a chiusura ermetica in frigo per non più di 24 ore.