

ZUPPE E MINESTRE

Brodo di carne

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [120 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il **brodo di carne** è una ricetta di base, **semplice** ma **fondamentale**, che si ottiene cuocendo a lungo in acqua della carne bovina, del manzo o della gallina, insieme a delle verdure e delle spezie. Il **brodo di carne**, come il [brodo vegetale](#), è un **ingrediente versatile**, che si può usare per cuocere **tante ricette tipiche della cucina italiana**.

Il **brodo di carne** è anche un piatto nutriente, che si può gustare da solo, come consommé, magari arricchito con dei [crostini di pane](#) o del formaggio grattugiato.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare in casa con le tue mani un sano e

genuino brodo di carne come quello che facevano le nonne!

Ecco alcune ricette che potrai cuocere in **brodo di carne**:

[Passatelli](#)

[Tortellini](#)

[Cappelletti](#)

[Zuppa di legumi](#)

[Stracciatella alla romana](#)

INGREDIENTI

COSCIA DI CAPPONE 1

CARNE DI MANZO con osso - 200 gr

POMODORINI maturi - 10

CIPOLLA 1

COSTA DI SEDANO 1

CAROTE 2

CHIODI DI GAROFANO 3

SPICCHIO DI AGLIO 1

FOGLIE DI ALLORO 2

PEPE NERO IN GRANI

SALE

PREPARAZIONE

1 Lava la costa di sedano, scarta le foglie e toglie eventuali filamenti esterni, infine taglia la costa pulita in 2 pezzi. Sbuccia la cipolla e infilzala con i chiodi di garofano, in questo modo non si disperderanno nel brodo in cottura. Lava e pela le carote e tagliale in pezzi grossolani.

Metti tutte le verdure mondare in una pentola capiente insieme allo spicchio d'aglio, alle due foglie di alloro, ai pomodorini incisi con un coltello e ad alcuni grani di pepe.





2 Lava la carne per eliminare eventuali pezzetti di ossa, elimina anche i peli sulla pelle del capone passandolo velocemente sulla fiamma alta del fornello.

Metti la carne in pentola, insieme alle verdure e aggiungi acqua fredda, ne serviranno circa 4 litri. Insaporisci con un cucchiaino di sale e fai cuocere a fiamma moderata per circa un'ora. Elimina, di tanto in tanto, con una schiumarola, la schiuma che naturalmente si forma in superficie.

Lascia cuocere ancora un'ora con un coperchio, quando il brodo sarà pronto lo capirai perchè l'acqua si sarà ridotta e la carne sarà diventata morbida e tenderà a sfaldarsi.



