

SALSE E SUGHI

Brodo chiarificato per consomme

di: *frangipane*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



Se amate sperimentare in cucina e volete realizzare un brodo molto limpido ma ricco di gusto e concentrato, vi consigliamo la ricetta del brodo chiarificato. Seguendo i consigli e il passo passo riportato qui di seguito, riuscirete a farlo in maniera perfetta!

INGREDIENTI

muscolo di manzo
osso
carota
cipolla steccata con chiodi di garofano
sedano
bacche di ginepro
foglie di alloro.

PREPARAZIONE

1 Mettere tutti gli ingredienti in acqua fredda, bollire per tre - quattro ore.



2 Prendere il brodo, unire gelatina in fogli in ragione del 0,5% del peso del brodo e passare attraverso un colino.



3 Mettere in congelatore per una notte, il giorno dopo togliere il cubetto di brodo, mettere in frigorifero sopra un colino.



4 Il risultato è un brodo ben chiarificato.

