

ZUPPE E MINESTRE

Brodo di carne

LUOGO: Europa / Ucraina

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



INGREDIENTI

- 1kg di stinco di manzo o costolette corte
- ½ kg di ossi con midollo
- 3 litri d'acqua
- 1 grossa cipolla
tagliata in quarti
- 2 foglie di cavolo
- 2 rametti di prezzemolo fresco o 1
cucchiaino di prezzemolo essiccato
- 1 carota
tagliata
- 1 pastinaca tagliata
- 1 gambo di sedano
tagliato
- 5 grani di pepe
- 1 cucchiaino di sale.

PREPARAZIONE

1 Miscelare il manzo, le ossa e l'acqua in una pentola da 6 litri. Portare ad ebollizione.

Bollire per 15 minuti, scremando frequentemente. Aggiungere gli ingredienti rimanenti.

Sobbollire per circa 1 ½ ore, o finché la carne sia tenera. Scolare il brodo, raffreddare velocemente, togliere il grasso. Rimuovere la carne dalle ossa.

Mettere la carne da parte per altri piatti. Scartare le ossa, la verdura e i grani di pepe.

Rimettere il brodo scremato nella pentola. Bollire per circa 15 minuti o fino a che si riduca a circa 6 tazze. Conservare in frigorifero fino al momento in cui se ne ha bisogno.