

Brodo di cappone

Il **brodo di cappone** è una ricetta base che si prepara facendo sobbollire in acqua il cappone e verdure quali sedano, carote, cipolle e prezzemolo. Durante la cottura l'acqua si insaporisce e si impregna di nutrienti.

Il **brodo di cappone** ha un tempo di cottura di circa 2 ore, è molto saporito e può essere gustato da solo o come liquido di cottura di pasta, anche ripiena. Il **brodo di cappone** è il brodo dei tortellini bolognesi.

Una volta ottenuto il brodo, cappone e verdure possono essere gustati in insalata o in altre fantasiose ricette. Con le dosi indicate si preparano circa 4 litri di **brodo di cappone**, sufficienti mediamente per 8 persone.

INFORMAZIONI

- 8 persone
- 50Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **3 ore**

INGREDIENTI

- 2 carote
- 2 coste di sedano
- 5 rametti di prezzemolo
- 1 cipolla bianca
- 1 kg di cappone
- 4 l di acqua
- 10 g di sale grosso (1 cucchiaino sono circa 10 g)

PREPARAZIONE

- Lavare le carote e tagliarne le estremità.
- Lavare le coste di sedano e tagliarle in 2-3 parti.
- Lavare i rametti di prezzemolo.
- Sbucciare la cipolla e incidere le estremità con un coltello.
- Accendere il fornello e bruciare eventuali residui di piume del cappone. Sciacquarlo quindi sotto acqua corrente.
- In una capace pentola mettere l'acqua e disciogliere il sale.
- Mettere nella pentola le verdure e la carne. Portare la pentola sul fuoco a fiamma vivace, coperta, fino a quando l'acqua bolle. Abbassare al minimo e lasciar sobbollire lentamente per 2 ore semicoperto.
- Durante la cottura, di tanto in tanto, controllare la pentola, schiumare e mescolare. Per schiumare utilizzare una ramina a maglie strette e togliere il grasso e i residui di carne che affiorano in superficie.
- Trascorse le due ore spegnere il fuoco, scolare la carne e le verdure, filtrare il brodo con un colino a maglie fini.
- Lasciar raffreddare il brodo e conservarlo in frigorifero nella pentola o in un vaso chiuso ermeticamente. Al momento di utilizzarlo rimuovere lo strato di grasso che si forma in superficie.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Il brodo così preparato si conserva per una 4-5 giorni circa in frigorifero. Può anche essere congelato, nel qual caso si conserva per 3 mesi.

