

Brodo di carne

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

Il **brodo di carne** ha un tempo di cottura di circa 3 ore, è molto saporito e può essere gustato da solo o come liquido di cottura di pasta, anche ripiena, o come fondo per numerose cotture.

Una volta ottenuto il brodo, manzo 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 e ½**

INGREDIENTI

- 2 carote
- 2 coste di sedano
- 5 rametti di prezzemolo
- 1 cipolla bianca di medie dimensioni
- 1 kg di manzo taglio di carne con l'osso
- 4 l di acqua
- 10 g di sale grosso (1 cucchiaino sono 10 grammi circa)

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 le cipolle, ed incidere le estremità con un coltello.
- Sciacquare la carne sotto acqua corrente facendo attenzione a rimuovere eventuali schegge di osso e tamponarla con carta da cucina.
- Mettere tutti gli ingredienti nella pentola, aggiungere l'acqua e il sale.
- Portare la pentola sul fuoco a fiamma vivace, coperta, fino a quando l'acqua bolle. Abbassare al minimo e lasciar sobbollire lentamente per 3 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 tre 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.