

Brodo di carne

Ingredienti

600 g di ossa di bovino

400 g di carne di bovino adulto (spalla, petto, muscolo, collo)

300 g di pollame

2-3 pomodori maturi

6-7 gambi di prezzemolo, 1 porro

1 carota, 1 costa di sedano

1 cipolla, 2 chiodi di garofano

1 rametto di timo, 1 foglia d'alloro

3 grani di pepe, 1 spicchio d'aglio

3 l d'acqua, 1/2 cucchiaino sale

Preparazione



1. Lavare accuratamente le ossa e le parature di pollame, metterle in una pentola, coprirle con acqua fredda e portarle ad ebollizione.



2. Nel frattempo lavare e mondare i vegetali e tagliare a metà nel senso della larghezza la cipolla, e a pezzi la carota, il sedano e i pomodori.



3. Scolare e risciacquare le ossa e il pollame sotto l'acqua corrente.

4. Rimettere il tutto nella pentola, aggiungere la carne, riempirla di acqua fredda e riportare ad ebollizione.



5. Far brunire la cipolla da ambo i lati su una padella antiaderente ben calda. 6. Schiumare il fondo con una schimarola.



7. Aggiungere tutti gli elementi aromatici e lasciare sobbollire per 3-4 ore, schiumando all'occorrenza



8. A cottura terminata spegnere il fuoco e togliere la carne dal brodo.9. Dopo circa 10' filtrare il brodo con un colino o uno chinoise.



9. Sgrassare la superficie del brodo di carne con un cucchiaio o carta assorbente per alimenti.

10. Tenere in caldo a bagnomaria o abbattearlo di temperatura e conservarlo in frigorifero.



Note e... Sonia consiglia

a) Seguendo le indicazioni di questa ricetta, è possibile realizzare anche i bolliti, in questo caso, la carne deve essere legata a mò di arrosto e aggiunta al liquido di cottura già caldo.

b) La carne usata per la preparazione del brodo, può essere utilizzata come bollito o per preparare farce e ripieni.

Ricetta, foto e video a cura di Sonia Palermo e Angelo Solillo