

## Ricetta consommè

### Come preparare il consommè

#### Per il brodo

Lavare accuratamente le ossa e le parature di vitello, metterle in una pentola, coprirle con acqua fredda e portarle ad ebollizione (sbianchitura).

2. Nel frattempo lavare e mondare i vegetali e tagliarli a pezzi piccoli, tranne la cipolla che dovrà essere tagliata a metà longitudinalmente.
3. Scolare e risciacquare le ossa e le parature sotto acqua corrente.
4. Rimettere il tutto nella pentola, aggiungere la carne, riempirla di acqua fredda e riportare ad ebollizione.
5. Nel frattempo caramellare (brunire) la cipolla sul lato tagliato, utilizzando una padella antiaderente o una piastra.
6. Quando la preparazione arriva ad ebollizione, schiumare per eliminare tutte le impurità che affiorano in superficie.
7. Aggiungere tutti gli elementi aromatici e lasciare sobbollire per 3-4 ore, schiumando all'occorrenza.
8. A cottura terminata spegnere il fuoco, far riposare e decantare in modo che le particelle solide presenti nel liquido si depositano sul fondo.
9. Filtrare il brodo con un colino stamina.
9. Sgrassare la superficie del brodo di carne con un cucchiaino o carta assorbente per alimenti.
10. Tenere il brodo a temperatura non inferiore a +65 °C, oppure abberlo a +3 °C e conservarlo in frigorifero.

#### Note

Per chiarificare il brodo: battere un albume d'uovo con poca acqua fredda e versarlo sul fondo di una pentola. Aggiungere il brodo freddo e portare lentamente ad ebollizione in modo che l'albume coagula e salendo in superficie porta con se tutte le impurità. Filtrare nuovamente.

#### Per il consommè

1. Tritare finemente la carne e le verdure insieme (in alternativa ridurre la carne e le verdure in piccolissimi dadini)
2. Porre in una pentola il composto tritato ed aggiungere il marsala e gli albumi leggermente sbattuti.
3. Mescolare bene il composto (detto anche pane del consommé) ed aggiungere il brodo freddo e il ghiaccio (in modo da accentuare il fenomeno dell'osmosi).
4. aggiungere il sacchetto delle spezie e portare a sfiorare l'ebollizione
5. Rompere il "pane del consommé" con una frusta in modo da estrarre meglio i sapori.
6. Lasciare cuocere dolcemente la preparazione per ca un'ora e mezza, schiumando all'occorrenza, ma senza arrivare ad ebollizione per non compromettere la limpidezza del brodo.
7. Spegnere il fuoco, far riposare e decantare.
8. Filtrare il consommè con precauzione usando un colino e una garza sterile.
9. Sgrassare la superficie con un cucchiaino o un tovagliolo in modo che il consommè sia perfettamente limpido.
10. Mettere la guarnizione (se prevista) nelle apposite tazze e versarvi il consommè caldo

11. Servire subito

### Alcune guarnizioni

Consommé julienne	Consommé di manzo con l'aggiunta di una julienne di verdure cotte (sedano, rapa bianca, porro, carota)
Consommé Madrilena	Consommé di manzo con l'aggiunta di una macedonia di pomodori e peperoni rossi cotti a parte
Consommé Celestina	Consommé di pollo con l'aggiunta di julienne di petto di pollo affogato (60 g per l di consommé) e di crespelle prezzemolate (2 da 20 cm di diam per litro di consommé).
Consommé al porto	Consommé di manzo con l'aggiunta di vino Porto (1 dl di Porto per litro di consommé)
Consommé profiterole	Consommé di manzo con l'aggiunta di piccoli bignè al formaggio (20 g di parmigiano grattugiato per 100 g di pasta)

Consommé stracciatella (aggiungere al consommé ancora bollente un composto realizzato con 5-6 uova, 35 g di parmigiano grattugiato, 35 g di pane in cassetta passato al setaccio, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato e la buccia di un limone grattugiata)

### Consigli per preparare il consommé

- Con il termine consommé ci si riferisce a quello di manzo (un tempo veniva preparato con il bue), per tutte gli altri tipi di consommé occorre specificarlo.
- La parte solida del consommé costituita da carne e albume d'uovo, è ottima per realizzare timballi, ripieni, sfornati, ecc.
- L'aggiunta dell'albume serve a chiarificare la preparazione, infatti le ovalbumine coagulando tendono a salire in superficie intrappolando in sé tutte le impurità del liquido

Ricetta di A. Solillo