

# Brodo di carne fatto in casa



**Uno sforzo che ripaga: chiunque abbia assaggiato un brodo di carne fatto in casa non si accontenterà facilmente di un prodotto istantaneo.**

I brodi di carne possono essere preparati in molti modi diversi. Questa versione è limpida e chiara e consiste in carne da bollito, pollo e verdure. Il brodo può essere utilizzato direttamente e costituisce la base perfetta per zuppe e stufati. Può anche essere conservato in freezer per un massimo di 6 mesi.

L'ideale è cuocere il brodo il giorno prima e lasciarlo coperto in un luogo fresco (anche in frigorifero) per tutta la notte. Se viene lasciato raffreddare a sufficienza, il grasso si raccoglie in superficie e può essere facilmente eliminato.

Fedeli al motto «Nessuno spreco alimentare», prepariamo il brodo in modo che la carne possa poi essere consumata. Questa la aggiungiamo all'acqua bollente, in modo da insaporire il brodo, ma una parte del sapore rimane comunque nella carne. Dopo la cottura, la carne e il pollo bolliti possono essere consumati freddi con un po' di sale e olio d'oliva, ma sono ottimi anche a pezzi in un panino o come parte di un piatto di riso.

- 700 g di carne da bollito, marmorizzata, a temperatura ambiente
- 800 g di pollo intero, a temperatura ambiente
- 200 g di ossa di manzo
- 1 cucchiaino di sale per strofinare la carne più 1  $\frac{1}{2}$  cucchiaini di sale per la zuppa e altro sale per insaporire se necessario
- 3 l di acqua
- 2 carote (circa 160 g), pelate e intere o tritate grossolanamente
- 100 g di sedano rapa, sbucciato e tagliato in due pezzi
- 2 gambi di sedano (100 g), dimezzati. Importante: comprese le foglie
- 100 g di porro, intero o tritato grossolanamente
- 1 cipolla bianca, in un unico pezzo
- 2 chiodi di garofano, infilati nella cipolla sbucciata
- 3 foglie d'alloro
- 4 grani di pepe
- 80 g di verza, in un unico pezzo

1. Strofinare la carne da bollito e il pollo con  $\frac{1}{2}$  cucchiaino di sale ciascuno
2. Portare a ebollizione 3 litri d'acqua con le verdure, la cipolla, i chiodi di garofano, l'alloro e i grani di pepe, aggiungere la carne e le ossa di manzo, far bollire per mezzo minuto e abbassare la fiamma.

3. Aggiungere 1 ½ cucchiaini di sale e fare sobbollire il brodo molto dolcemente per 2 ½ ore, mettendo il coperchio in modo che rimanga uno spazio libero della larghezza di un dito. **Importante:** Asportare di tanto in tanto la schiuma che si forma in superficie e mescolare il contenuto del brodo il meno possibile in modo che la carne e le verdure non si disfino.
4. Dopo 2 ore, cioè nell'ultima mezz'ora, aggiungere la verza e cuocere a fuoco lento fino a cottura ultimata.
5. Estrarre tutti gli ingredienti dal brodo, setacciare il brodo in modo che non vi galleggino più pezzi, quindi coprire e lasciare raffreddare completamente in un luogo fresco.
6. Eliminare il grasso che si è solidificato sulla superficie della minestra fredda. Se c'è ancora troppo grasso, filtrare il brodo con un panno setaccio o con uno strofinaccio da cucina pulito.
7. Portare nuovamente a ebollizione il brodo e condire a piacere prima di utilizzarlo.

**Preparazione: circa 2 ora e 45 minuti**

### **IP-SUISSE Côté Jean-René Germanier Dôle du Valais AOC**

Rosso ciliegia intenso. Al naso richiami bacche mature e ciliegie e un po' di liquorizia. Fresco al palato, con tannini morbidi e finale decisamente persistente.

[Visualizzare nello Shop Vini](#) \_\_\_\_\_

