



# Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



## BRODO DI CARNE

### INGREDIENTI:

Sedano Fresco Gr 100 (sporco)  
Carota Fresca Gr 70 (sporca)  
Cipolla Bianca Gr 100 (sporca)  
Pomodoro Fresco Gr 50 (maturo intero)  
Gallina Ruspante Gr 600 (oppure cappone)  
Doppione di Manzo Gr 400 (con osso)  
Biancostato di Manzo Gr 200 (con osso)  
Ossa di Manzo Gr 150  
Pepe Nero 2 (grani)  
Acqua Freddissima Lt 6-7

### PROCEDIMENTO:

Prendere la cipolla, pulirla, lavarla e sbruciacchiarla sul fuoco fino a renderla dello stesso colore che avrebbe se fosse stata cotta sulla piastra, si può anche tagliarla a metà e grigliarla in padella o sopra a una griglia, anche a carbone.

Pulire, lavare e tagliare a pezzettoni il sedano e la carota.

Prendere un tegame sufficientemente capiente, depositare all'interno i due grani di pepe, gli odori e la carne di manzo alla quale avremo tolto, se ci sono, i timbri e eventuali grumi di sangue esterni e visibili.

Prendere le ossa, lavarle, controllarle e metterle anche loro nel tegame.

Prendere la gallina, togliere la testa e le zampe e buttarle, togliere le piume residue, controllare se ha residui di polmoni e toglierli, lavarla bene e metterla nel tegame.

Riempire il tegame fino a 4/5 cm dal bordo con acqua il più fredda possibile.

Mettere sul fuoco al minimo e attendere con pazienza che il brodo arrivi al bollore.

Con una schiumarola togliere la schiuma che si formerà a galla, lasciare bollire, il più lentamente possibile, per almeno 2 ore.

Fate reffreddare, rimettete sul fuoco basso e riportate al bollore, salare e fate bollire per 30 minuti, spegnere, togliere la carne e le verdure e fare raffreddare.

Filtrare il brodo con il classico colino, mettendolo nel tegame che volete, non usare mai alluminio o rame.

Questo brodo si usa per tortellini, zuppa imperiale, passatelli, tagliolini, stracciatella d'uovo e qualsiasi altra minestra che necessiti di un buon brodo.

La carne, anche se non sarà buonissima, si può mangiare tiepida e condita con olio d'oliva e poco sale fino, eventualmente anche assieme agli odori.



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com