



Brodo di carne

[Del 24/10/2004 | Sezione: [Condimenti](#) | Categoria: [Per primi piatti](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 800 g di polpa di manzo, 600 g di vitello, 1 cipolla, 50 g di carota, 100 g di porro, 1 costa di sedano, sale

Immergete la carne in abbondante acqua fredda, portate a bollore ricordando che la cottura lenta e l'ebollizione appena accennata sono indispensabili per la riuscita di un buon brodo. Raggiunta l'ebollizione, schiumate e aggiungete la cipolla, la carota, il porro, la costa di sedano, il sale. Riducete il calore e fate sobbollire per circa 3 ore e mezzo. Lasciate raffreddare, ponete in frigorifero e quando il grasso si sarà solidificato affiorando in superficie eliminatelo. Può essere usato per minestre, risotti e anche per diluire il fondo di cottura di un arrosto.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]