



Brodo di carne



INGREDIENTI:

500 g di polpa di manzo, 500 g di polpa di vitello, 1/2 gallina, 1 pomodoro, 1 cipolla, 1 carota, 1 gambo di sedano, 1-2 chiodi di garofano, 1 foglia di alloro, pepe in grani.

Ponete una pentola capiente su fiamma moderata con la polpa di manzo, la polpa di vitello e la mezza gallina, pulita e fiammeggiata, in acqua fredda con un pugno di sale. Non appena viene raggiunto il bollire unite il pomodoro, la cipolla in cui avrete infisso 1-2 chiodi di garofano, la carota, il gambo di sedano, qualche grano di pepe e la foglia di alloro. Lasciate sobbollire piano per circa un'ora e mezza, schiumando regolarmente. A fine cottura togliete la carne dal brodo, che filtrerete dalle verdure. Per sgrassare perfettamente il brodo prima di utilizzarlo, lasciatelo raffreddare, e privatelo poi del grasso che, rapprendendosi, si raccoglierà in superficie.



Brodo di verdura



INGREDIENTI:

2 patate, 2 rape, 1 pomodoro, 1 cipolla, 1 carota grossa, 1 gambo di sedano, qualche foglia di verza, 1 spicchio d'aglio, sale, pepe in grani.

Pulite e tagliate a pezzi tutte le verdure; mettetele in pentola (la predominanza di una verdura sull'altra caratterizzerà il sapore del brodo) con un mazzetto aromatico, sale e qualche grano di pepe. Coprite con 1 litro e mezzo d'acqua e lasciate sobbollire per un paio d'ore. Filtrate accuratamente prima di utilizzare il brodo.