



Maria Teresa Di Marco e Marie Cécile Ferré
Fotografie di Maurizio Maurizi

TUTTO FA BRODO

PICCOLI SPUNTINI

Guido Tommasi Editore
dal 1999

SOMMARIO

INTRODUZIONE	4	SPEZIATI	38
		Brodo giallo	38
		Brodo marrone	40
CONSIGLI E AVVERTENZE	6	Brodo rosso	42
		Brodo verde	44
		Brodo viola	46
BASICI	10		
Brodo di pollo	10	DI MARE	48
Brodo di manzo	12	Brodo di arzilla	48
Brodo di pesce, ovvero fumetto	14	Brodo di “purpo”	50
Brodo di verdure	16	Brodo di teste di pesce	52
Brodo di resti	18	Brodo di miso con alghe	54
Brodo di carni miste chiarificato	20	Brodo di pesce con zafferano	56
GRANDI OCCASIONI	22	DI TERRA	58
Brodo con fondo di cottura	22	Brodo di funghi secchi e castagne	58
Brodo di gallina	24	Brodo di tuberi antichi e liquirizia	60
Brodo di ossi	26	Brodo di miso e funghi shiitake	62
Fumetto di crostacei	28	Brodo di tartufo	64
VEGETALI	30	NEL BRODO	66
Brodo d’autunno	30	Pastina all’uovo	66
Brodo di inverno	32	Celestina	68
Brodo di primavera	34	Quenelles di ricotta	
Brodo d’estate	36	e quenelles di pollo	70

BRODO DI MANZO

Il brodo per antonomasia. Non consideratelo una cosa vintage e dedicategli tempo. Farà la differenza. Una volta pronto potrete usarlo per qualsiasi preparazione: tortellini, canederli, ma anche per la minestra Celestina di cui trovate la ricetta a pagina 68.

350 g di carne di manzo (non troppo magra) – 200 g di osso (possibilmente di ginocchio)
2 gambi di sedano con le foglie – 2 carote – 1 cipolla – 1 porro
1 patata piccola – 1 spicchio di aglio
½ cucchiaino di pepe nero in grani – qualche gambo di prezzemolo
qualche chiodo di garofano

circa 3,5 l di acqua

Lavate con cura le verdure, tagliatele a pezzi grandi e regolari e sbucciate la patata e la cipolla. Steccate quest'ultima con i chiodi di garofano. Sistemate tutto sul fondo di una pentola capace, aggiungete l'aglio, i gambi di prezzemolo e il pepe in grani, quindi accomodateci sopra la carne e l'osso che avrete ben sciacquato. Coprite con l'acqua e portate a bollore, quindi con l'aiuto di una schiumarola eliminate la schiuma che si sarà formata e le impurità. A questo punto abbassate la fiamma e fate cuocere a fiamma dolce per almeno 3 ore. Ricordatevi di schiumare ogni volta che è necessario. Fate leggermente raffreddare e filtrate.



BRODO VIOLA

La barbabietola è magica: colora la vita e anche il brodo.

1 barbabietola rossa grande – 1 cipolla
la scorza di 1 limone non trattato + 1 cucchiaino di succo – pepe bianco in grani

circa 1 l di acqua

Sbucciate la barbabietola e la cipolla, trasferitele in una pentola capace con il pepe bianco in grani e coprite con l'acqua. Portate a bollore e schiumate la superficie, quindi abbassate la fiamma e proseguite la cottura per circa 40 minuti. Quando mancano 10 minuti, introducete la scorza di limone. Spegnete, aggiungete il succo di limone e filtrate.







12,50 €

IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 252 0



9 788867 532520

PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasi Editore
dal 1999

www.guidotommasi.it