GELATINA DI CARNE

Ingredienti per 1 litro di gelatina:

- 500 g di girello di manzo,
- 500 g di girello di vitello,
- un piedino di vitello,
- 2 zampe di pollo,
- una cipolla,
- un chiodo di garofano,
- una carota,
- una foglia di lauro,
- sale,
- pepe in grani,
- un albume,
- qualche cucchiaio di vino bianco.

In una pentola capace mettete 3 litri di acqua, la carne, il piedino di vitello, le zampe di pollo fiammeggiate, la cipolla steccata, con il chiodo di garofano, la carota, il lauro, il sale e 2 grani di pepe; ponete al fuoco lasciando cuocere lentamente per 6-7 ore.
Prima che cominci l'ebollizione, schiumate accuratamente il brodo.
Terminata la cottura passate il brodo attraverso un tovagliolo bagnato e strizzato, lasciatelo raffreddare e poi sgrassatelo.
Rimettetelo al fuoco, unitevi l'albume leggermente sbattuto, fatelo bollire qualche minuto, poi passatelo di nuovo attraverso un tovagliolo bagnato e strizzato e aggiungetevi il vino.
Travasate il brodo in una pirofila o in uno stampo di vetro e mettetelo in frigorifero a solidificarsi, oppure usatelo per qualche preparazione specifica che richieda appunto l'impiego di gelatina.