BRODO DI CARNE 3

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.