

Il brodo di carne perfetto: quale carne scegliere



Scopri su PG Magazine quali sono i tipi e i tagli di carne da usare e come fare un buon brodo di carne. Impara con noi, la ricetta originale e le sue varianti, come quella napoletana

CARNE E SALUMI

Il **brodo di carne** è una ricetta base che oltre a scaldare i cuori e le pance durante l'inverno serve anche per la preparazione di moltissimi piatti. Per ottenere i risultati migliori in termini di sapore è bene chiedere consiglio al proprio macellaio di fiducia e [acquistare carne fresca](#) dal banco.

Stai cercando [macellerie?](#)

TROVA VICINO A TE

- ALIMENTARI
VENDITA AL DETTAGLIO
- GASTRONOMIE, SALUMERIE E ROSTICCERIE
- SUPERMERCATI

Qual è la carne migliore per brodo di carne

A differenza del [bollito misto alla piemontese](#), per la **preparazione del brodo di carne** non sono necessari tagli pregiati. La **carne da brodo** è generalmente la spalla, il garretto, il bianco costato, la punta di petto, il collo di gallina e le alette di pollo. Possono essere utilizzati anche la coda bovina che rende il brodo più corposo e gli scarti di pollame come le zampe di gallina, che vanno però precedentemente ripulite dalle piume e spellate attentamente.

Anche le ossa di vitello e manzo sono perfette per conferire al brodo un gusto più ricco e consistente.

Come fare il brodo di carne

Pur essendo un piatto estremamente semplice, esistono **varie tecniche** e differenti ricette per **fare il brodo di carne**, da quelle più veloci a quelle più elaborate e che richiedono più tempo.

In base alle personali preferenze e all'utilizzo del brodo è possibile scegliere tra la **cottura della carne** nel brodo bollente o l'immersione della carne in acqua fredda. Nel primo caso si otterrà un brodo più

leggero, con una carne più soda e saporita, nel secondo caso, la carne tenderà a sfaldarsi, ma il brodo avrà un gusto più deciso.

Il nostro **consiglio** è di non scegliete [carni troppo magre](#). Se volete potete togliere il grasso molto semplicemente dopo la cottura aspettando che il brodo raffreddi e il grasso si solidifichi.

Ecco qui la **ricetta tradizionale del brodo di carne**:

Ingredienti:

- 500 gr di carne di manzo per brodo
- un quarto di pollame
- 2 ossi non spugnosi, meglio se con midollo
- 1,5 lt di acqua
- 1/2 gambo di sedano
- 1 foglia di alloro
- 2 carote
- 1 cipolla media
- 3 ciuffi di prezzemolo
- 3 grani di pepe nero
- sale q.b.

Preparazione:

1. Lava e monda le verdure, taglia la cipolla in due parti e taglia a pezzi le carote e il sedano
2. Immergi le verdure e gli odori in una pentola, con un pizzico di sale e il pepe
3. Immergi la carne in acqua fredda (o se preferisci aspetta che l'acqua giunga a bollitura)
4. Fai cuocere a fuoco medio coprendo con un coperchio
5. Il tempo di cottura del brodo di carne varia se la carne viene messa in acqua fredda o aggiunta a bollitura. Nel primo caso lascia cuocere il brodo per circa 2 ore, nel secondo caso fai cuocere per circa un'ora.
6. A cottura ultimata, se lo desideri puoi filtrare il brodo per eliminare i residui di verdure

Ecco pronto un ottimo brodo di carne da gustare così o per la preparazione di risotti, spaghetti, tortellini, passatelli in brodo e come base per [deliziose zuppe invernali](#).

Brodo di carne napoletano

La tradizione culinaria italiana è famosa in tutto il mondo per la sua varietà gastronomica regionale; il **brodo di carne napoletano**, rappresenta proprio una delle tante varianti di questo piatto antico e gustoso. Il brodo di carne alla napoletana a differenza di quello classico prevede l'**utilizzo dei pomodorini**, ma la preparazione è pressoché la stessa. Per gustare la carne è possibile poi passarla in padella con un filo di [olio extravergine d'oliva](#), qualche pomodoro e qualche oliva nera.

(<https://www.paginegialle.it/magazine/food/il-brodo-di-carne-perfetto-quali-carne-scegliere-2996>)

(da www.paginegialle.it)