

Brodo: mille modi per renderlo saporito

Data: Invalid Date | Autore: Mia S. Aaron



L'inverno si sta avvicinando a grandi passi. Lo si può avvertire nell'aria che pizzica le narici, nel brivido che ci coglie al mattino quando ci alziamo o alla sera, pochi istanti prima di infilarci sotto le lenzuola. Il ricordo dell'estate appena trascorsa comincia a sbiadire nella nostra memoria e già si fanno mille progetti per i mesi che verranno. Mi piace l'inverno, lo trovo molto più intimo e familiare della stagione stiva. Adoro stare in casa e invitare gli amici. Adoro leggere accoccolata sotto una calda coperta. Non mi dispiace neanche la pioggia che trovo poetica e il freddo glaciale che mi costringe ad uscire bardata. Durante questi lunghi mesi, faccio un uso smodato del brodo. Può essere vegetale o di carne, con i tortellini o con i ditalini. Insomma, mi piace e lo trovo un buon rimedio per ristorarsi alla sera, dopo una giornata faticosa.[MORE]

Sul sito www.acenadallesorelle.com, ho trovato una ricetta per rendere il consommé diverso e altrettanto saporito. L'ho già cucinato, giusto per inaugurare per benino l'autunno, e l'ho trovato gustosissimo.

Ingredienti per 6 persone:

- 2 patate di media grandezza a pasta gialla;
- 2 carote;
- 1/2 porro;
- 300 gr di carne vaccina;
- 200 gr di funghi misti freschi;
- 2 uova;

200 gr di mollica di pane raffermo;
200 gr di formaggio pecorino romano;
olio evo;
sale q.b.;
dado granulare.

Dopo aver affettato sottilmente il porro e tagliato a pezzi sia le patate che le carote, metteteli a soffriggere assieme all'olio (ne saranno sufficienti 3 cucchiai). Lasciateli andare a fuoco vivace per una decina di minuti e poi ricoprite il tutto con dell'acqua, aggiustando di sale.

A cottura ultimata, sollevate le verdure e mettetele nel mixer, frullandole velocemente.

Aggiungete dell'altra acqua al fondo residuo e metteteci a cuocere i funghi, assicurandovi che non sia asciutto. Nel caso in cui lo fosse, potete aggiustare ancora di sale o, in alternativa, utilizzare del dado granulare.

Quando l'acqua si sarà bene insaporita dell'aroma dei funghi, con un mestolo prendetene un po' e versatela in una ciotola dove metterete a mollo il pane.

A questo punto, unite al pane le uova, il pecorino romano, la carne e le verdure frullate. Impastate il tutto fino a che gli ingredienti non si saranno ben amalgamati e formate delle polpette che metterete a cuocere nel brodo stesso.

Le polpette impiegheranno circa 15 minuti per essere pronte.

A questo punto potete servire il brodo o con dei crostini oppure calandovi della pasta. Una abbondante spolverizzata di parmigiano reggiano e il vostro piatto è pronto per essere servito!

Mia S. Aaron