

Il Brodo del Re

Il brodo di cappone come da tradizione. Quello buono, come una volta.

Una storia trasparente, come il vetro che la contiene. Il Brodo del Re Bonverre è preparato come vuole la tradizione, con pochissimi ingredienti. Si mette in una casseruola la carne di cappone, sale di Cervia per rilasciare gli "umori" e si copre con acqua fredda, in proporzione 1 a 3. Si aggiungono poi le verdure: sedano, carote, pomodori italiani e cipolle, tostate in padella. Da qui, si lascia "borbottare" il brodo per qualche ora...

Il brodo viene schiumato e ripulito dalle sue impurità durante tutta la sua preparazione, perché sia limpido a fine cottura.



BRODO EMILIANO-ROMAGNOLO

INGREDIENTI

Acqua, carota, **sedano**, cipolla, pomodoro Italiano, sale, carne di cappone (Italia) <0.1%, correttore di acidità: acido lattico.

PESO NETTO 700ml

CONSIGLI DI UTILIZZO

Brodo

da abbinare a cappelletti o passatelli della tradizione

Abbinamento creativo

da servire in tazza, come un consommé

Per piatti etnici

come un ramen all'italiana da abbinare a noodles e a carne di maiale

3  porzioni

6 minuti a **FUOCO MEDIO** in pentolino

4 minuti  **700W**

CONSIGLIO:
BRODO!
per tortellini,
passatelli e pasta
fresca



Alberto Faccani

