

# 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*

