

I brodi di carne e i consommè Preparazioni invernali tutte da assaporare

Con l'inverno cresce il piacere di assaporare quei cibi in grado di regalare una piacevole sensazione di calore. Tra questi, anche loro, spesso meno considerati, ma alla base di numerose preparazioni anche natalizie: i brodi. Ne esistono di ogni tipo, in relazione alla tipologia di materie prime utilizzate,, ma anche e soprattutto per il loro utilizzo finale. Dai fumetti a base di pesce, fino a quelli di verdure e di carne. Il denominatore comune è la loro lunga cottura che permette alle sostanze idrosolubili presenti nella materia prima di trasferirsi in acqua arricchendola di molti principi nutritivi.

Scegliere la carne, cuocere e sgrassare

Questa è tradizionalmente la stagione dei brodi di carne, protagonisti anche di una delle ricette tipiche del Natale italiano: i tortellini in brodo. Ma in realtà è scorretto parlarne al singolare, meglio invece parlare di brodi. Non è difficile prepararli, serve tanto tempo, ma il processo è essenziale e semplice. Una volta scelta la tipologia di carne (l'unica da non utilizzare è quella di maiale), basta metterla in cottura sommersa dall'acqua aggiungendo eventuali verdure a piacere. In alternativa è possibile aggiungere le carni una volta raggiunto il bollore: non vi sono infatti evidenze scientifiche che dimostrino differenze nell'estrazione dei principi nutritivi, se non nella prima mezz'ora circa di ebollizione. E' possibile preparare brodi di carne mista, oppure esclusivamente a base di pollo o di manzo. Il brodo va lasciato sobbollire per almeno 3 ore ed è fondamentale schiumare spesso durante la cottura. Una volta pronto e filtrato, dopo essersi raffreddato, è giunto il momento di

sgrassare. Se lo si lascia riposare in frigorifero, la procedura è molto veloce perché in superficie si formerà uno strato di grasso di consistenza gelatinosa da eliminare. Per eliminare qualsiasi traccia di grasso dal brodo, basterà inserire della carta assorbente per alimenti, ripiegata su se stessa: assorbirà velocemente tutto il grasso rimasto.

Il consommé: ossia il brodo chiarificato

Una preparazione molto in uso in passato, ma che sta velocemente riprendendo piede, è il consommé, un brodo concentrato, molto chiaro e senza impurità alcuna servito in genere come apertura di un pasto, eventualmente con l'aggiunta di una guarnitura. La tradizione vuole che originariamente il consommé venga preparato a partire da un brodo di carne, ma in realtà è possibile prepararlo a partire dalla materia prima che più piace, come pesce, verdure, alghe oppure funghi. La guarnitura è rappresentata da un elemento in aggiunta come verdure, pasta, carne e molto altro ancora. Il procedimento di base, prevede una lenta cottura del brodo con cartilagini e parti tendinee delle carni precedentemente lessate, ben tagliate. Inoltre si aggiunge anche un poco di carne trita per dare ancora più vigore al consommé. A questo punto, si aggiungono gli albumi leggermente sbattuti di un paio d'uova ogni 3 litri di brodo mescolando energicamente. Una volta portato il composto a ebollizione, si procede con la cottura a fiamma bassa per almeno un'ora e mezza. Una volta pronto, il brodo concentrato va filtrato con l'aiuto di un colino e un asciugamano da cucina bagnato e, una volta freddo, lo si sgrassa un'altra volta eliminando l'eventuale grasso che si accumulerà in superficie (o con il metodo della carta assorbente). Il consommé è pronto per essere assaporato tal quale, guarnito ad esempio con erbe aromatiche fresche, una brunoise di verdure oppure in accompagnamento a dei golosissimi tortellini.