

CONSOMMÉ

Ingredienti:

- 2 lt. di acqua,
- 500 g. di garretto,
- 500 g. di polpa di manzo,
- 500 g. di ossa,
- una cipolla grossa,
- 3 porri,
- carota,
- sedano,
- pepe,
- sale,
- una chiara d'uovo.

Mettete in una pentola l'acqua con il garretto, la polpa di manzo, le ossa e fate bollire piano per 30 minuti.

Schiumate e aggiungete la cipolla, i porri, le carote, il sedano, pepe e sale lasciando bollire per due o tre ore, aggiungendo via via acqua calda, quando vedete che cala nella pentola.

Passate il consommé attraverso un colino, in una zuppiera, lasciate riposare e freddare e togliete con cura tutto il grasso rappreso.

Mettetelo di nuovo al fuoco, aggiungendo acqua per avere sempre la quantità di due litri, e, quando bollerà, gettatevi la chiara d'uovo sbattendo.

Lasciate freddare di nuovo e la chiara si depositerà sul fondo, prendete allora il brodo col ramaiolo e passatelo attraverso una salvietta bagnata e spremuta.

Assaggiate per regolare di sale e, se sarà troppo pallido, potrete aggiungervi pochissimo zucchero bruciato o un colorante speciale per brodo.

Servitelo nelle tazze, caldo o gelato.