

## Brodo di manzo

Categoria:

Prodotti ausillari

Data:

12.11.2012

---

### Ingredienti per 10 Liter/10 l al 100% (quantità netta)

8 kg	Ossi di manzo
15 l	Acqua
50 g	Sale
1 kg	Mazzetto guarnito per brodo
1 pc	Sacchetto aromatico

#### Mise en place

- Tranciare gli ossi di manzo in piccoli pezzi e sbianchirli partendo a freddo
- Sciacquare gli ossi con acqua calda e raffreddare poi con acqua fredda corrente
- Preparare il mazzetto guarnito (eventualmente con una cipolla tostata)
- Preparare un sacchetto di spezie (alloro, chiodi di garofano, pepe in grani pestati, timo, etc.)

#### Preparazione

- Mettere a cuocere gli ossi in acqua fredda e portare ad ebollizione
- Salare
- Schiumare e sgrassare di tanto in tanto
- Lasciar cuocere lentamente ca. 3 ore
- Aggiungere il mazzetto guarnito e il sacchetto di spezie e lasciar cuocere per ancora 1ora
- Passare all'etamina
- Portare ad ebollizione
- Raffreddare rapidamente