

WEBINAR "COSA BOLLE IN PENTOLA"

Brodo di carne

Carne di bovino adulto kg 1
Ossi kg 1
¼ gallina
6 l di acqua
100 g cipolle
100 g carote
100 g sedano
1 pomodoro maturo
q.b. alloro
q.b. rosmarino
q.b. salvia
q.b. maggiorana
q.b. sale
Sbianchire le ossa sotto acqua corrente fredda.
Tostare le verdure in una pentola unire le ossa la carne legata come un arrosto, il mazzetto aromatico.
Versare l'acqua fredda, portare ad ebollizione, proseguire la cottura a fuoco lento per circa 2 ore.
Schiumare di tanto in tanto le impurità che vengono in superficie.
Al termine della cottura filtrare e abbattere velocemente

Fondo di verdura

200 g Cipolla bianca
100 g Zucchine
100 g sedano
200 g carote
2 pomodori
50 g porro
5 L acqua
Mazzetto guarnito
Gambi prezzemolo

Mondare e lavare le verdure.
Tagliare a pezzi grossolani.
Incidere i pomodori a croce.
Inserire tutte le verdure in una casseruola, unire il mazzetto, l'acqua fredda.
Portare ad ebollizione, proseguire la cottura a fuoco basso, schiumando di tanto in tanto.
Cuocere per circa 1 ora e mezza, filtrare e raffreddare immediatamente in abbattitore.

PSR 2014 - 2020 SOTTOMIS 1.2 PROG. 39306



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020
FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



CREMA DI BASE

**L 1 BRODO DI CARNE
G 250 PUREA ELEMENTO CARATTERIZZANTE
150 G LATTE FREDDO
G 150 PANNA FRESCA
G 100 FARINA DI RISO
G 50 BURRO
G 50 CIPOLLA BIANCA
Q.B. OLIO EXTRAVERGINE
Q.B. SALE FINO
PEPE NERO**

**MONDARE E PULIRE LA CIPOLLA, TRITARE
FINEMENTE.**

**INSERIRE LA CIPOLLA IN UNA PENTOLA CON IL
BURRO E L'OLIO EXTRAVERGINE, FARE
APPASSIRE.**

**SPOSTARE LA PENTOLA DAL FUOCO.
DILUIRE LA FARINA DI RISO NEL LATTE, UNIRE
ALLA CIPOLLA MESCOLARE FINO AD OTTENERE
UN COMPOSTO LISCIO ED OMOGENEO.**

**RIPORTARE LA PENTOLA NEL FUOCO,
AGGIUNGERE POCO BRODO ALLA VOLTA,
PORTARE A BOLLORE, PROSEGUIRE LA COTTURA
AGGIUNGENDO IL BRODO, LA PUREA
DELL'ELEMENTO.**

**AL TERMINE DELLA COTTURA REGOLARE DI
SALE E PEPE, SE NECESSARIO PASSARE AL
SETACCIO, AGGIUNGERE LA PANNA E LA
GUARNIZIONE DESIDERATA.**

VELLUTATA DI BASE

**1 L FONDO DI VERDURE
250 G PUREA ELEMENTO
150 G PANNA
100 G BURRO
70 G FARINA
SALE Q.B.**

**REALIZZARE UN ROUX BIONDO CON IL BURRO E LA FARINA.
AGGIUNGERE POCO BRODO ALLA VOLTA, MESCOLORE BENE
E PORTARE AD EBOLLIZIONE.**

**AGGIUNGERE LA PUREA DELL'ELEMENTO.
PROSEGUIRE LA COTTURA PER CIRCA 10 MINUTI.
SE NECESSARIO FILTRARE.**

**AGGIUNGERE LA PANNA, REGOLARE DI SALE.
SERVIRE BEN CALDA.**

MINISTRONE

**100 G PATATE
100 G ZUCCHINE
1 POMODORO
80 G CAROTE
100 G FAGIOLI BORLOTTI
50 G SEDANO
50 G CIPOLLA
50 G VERZA
50 G BIETOLE
1 L BRODO DI CARNE
100 G PASTA
Q.B. OLIO EXTRAVERGINE
Q.B. SALE FINO**

**MONDARE E PULIRE TUTTI GLI ORTAGGI, TAGLIARLI A CUBETTI.
VERSARE IN UNA CASSERUOLA L'OLIO EXTRAVERGINE, UNIRE LA
CIPOLLA TRITATA, IL SEDANO E LE CAROTE.**

**TOSTARE LE VERDURE PER QUALCHE MINUTO, AGGIUNGERE I
POMODORI A CUBETTI IL BRODO, TUTTE LE ATRE VERDURE
TRANNE I LEGUMI LE BIETOLE E LA VERZA.**

**PORTARE A EBOLLIZIONE E REGOLARE DI SALE, A META COTTURA
UNIRE LE BIETOLE E LA VERZA TAGLIATA IN JULIENNE.
DOPO 10 MINUTI AGGIUNGERE LA PASTA, PORTARE A COTTURA
REGOLARE DI SALE E PEPE.**