

ci vo' nno

ciccia de manzu mista (musculu, panzetta...) n'ossu de venocchiu, la carota, ju sèllaru, ju chiou de caròfenu, la cipolla, nu pizzittu 'e noce moscata, na patanèlla, na pummadora, l'erbètta e lo sale.

29 - i primi piatti



ju brodu de manzo

Co' 'stu brodu ci stanno bboni ji maccaruni da brodu fatt' in casa o le scripp'èlle.



Mitti l'acqua 'endru a na cazzaròla. Na vote che bolle, ci mitti la ciccia, tutti ji senza e lo sale. Quandu ha comenzatu a bbulì, abbassi la fiamma e co' nu cucchiaru schiumi lo rassu. Ta bbulì arminu pé tre ore. Ju liquidu deju brodu ta recupri de pocu la ciccia che sta 'endru alla cazzaròla.

ingredienti

carne di manzo mista, un osso del ginocchio, la carota, il sedano, un chiodo di garofano, una cipolla, un pezzo di noce moscata, una patata piccola, un pomodorino intero, il prezzemolo, il sale.

il brodo di manzo

Con questo brodo indicata la pasta all'uovo spaghetti corti da brodo- o le crespelle arrotolate e cosparse di parmigiano grattugiato.

In una pentola alta, mettere l'acqua. Una volta che bolle, mettere la carne con tutti gli odori e sale. Quando prende il bollore bisogna abbassare la fiamma, e schiumarlo. E' un brodo che deve bollire per almeno 3 ore. Il liquido finale del brodo, deve superare di poco il contenuto della carne.

