Lo sapevate che il vino si mette anche nel brodo…

Ebbene si! Me lo ha insegnato mio nonno Giuseppe, un mantovano Doc!

Di lui, oltre alle mitiche carte da gioco che mi ha regalato da bambina, mi rimangono alcuni insegnamenti, come l'abitudine di usare il cucchiaio per arrotolare le tagliatelle, o quella di mettere un pizzico di sale sul melone per renderlo più dolce, o infine, quella di mettere un po' di vino nel brodo.

Ricordo tanti anni fa, quando, una mattina alzandomi per fare colazione, l'ho visto per la prima volta bere del brodo in cui aveva messo un goccio di vino. Figuratevi la mia faccia…: "*Nonno, ma che fai?! Metti il vino nel brodo, e per giunta lo bevi a colazione?!*

Molti sapranno che questa usanza è praticata in alcune province della Lombardia, Emilia e Piemonte. Aggiungere del vino al brodo, intendo quello buono, quello fatto non sicuramente con il dado, per i mantovani e non solo è una vera e propria tradizione!

Detto questo, partendo dal presupposto che il brodo debba essere buono, direi di seguire la ricetta che ci consiglia un caro amico, lo Chef Massimo Dellavedova.

Il Brodo di carne di Massimo Dellavedova

Ingredienti:

- 1 kg di bovino adulto (reale, punta di petto, polpa di spalla, scamone)
- 500 gr. cappone (va bene anche il pollo)
- 1 cipolla grossa
- 2 gambi di sedano
- 1 carota media
- 2 chiodi di garofano

- 3 foglie di alloro
- 4 grani di pepe nero
- Poco sale grosso
- 4,5 l. di acqua

Preparazione:

- Mondare verdure e cappone (pollo)
- Steccare la cipolla con i chiodi di garofano
- Mettere tutto in una capiente pentola
- Fate sobbollire per almeno 3 ore schiumando con il mestolo forato ogni volta che si forma la schiuma. Raccomando di non fare bollire.
- A cottura finita, filtrarlo, aggiustarlo di sale e raffreddarlo. Una volta freddo sgrassarlo. Questa operazione risulta semplice perché la parte grassa si è solidificata in superfice.

In questo modo si otterranno tre litri di brodo.