

BRODO ITALIANO PARA RISOTOS E OUTROS PRATOS

INGREDIENTES

- 10 litros de água
- 2 talos de salsão
- 2 cenouras grandes
- 1 cebola grande
- 1 pedaço de coluna de vaca (se não tiver, pode ser um pedaço de costela com muito osso)
- 150 g de carne de segunda (maçã do peito de preferência)

MODO DE PREPARO

Coloque a água para ferver em uma panela bem grande com tampa.

Descasque as cenouras com um descascador (não precisa picar).

Descasque os talos de salsão com o descascador e também não precisa picar, deixe tudo inteiro.

Descasque a cebola também sem picar.

Deixe a costela e a carne inteiras também.

Coloque todos o ingredientes na panela com água fervendo e tampe.

Deixe cozinhar por 3 horas em fogo bem baixo.

Retire do fogo e coe, retirando todos os pedaços dos ingredientes.

Deixe esfriar e retire com a colher a camada de gordura branca que se formará por cima.

Este é o famoso brodo italiano, utilizado no cozimento de risotos e vários outros pratos da Itália.

Pode ser guardado na geladeira por até 3 dias e também pode ser congelado em cubos para uso no dia a dia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20918-brodo-italiano-para-risotos-e-outros-pratos.html>