

BRODO d'OSSA

per l'estate

Invece di ricorrere al consueto dado o di dover cuocere della buona carne di bue per fare del brodo, si può ricorrere a una ricetta rustica ma consolidata che dà un piatto sofisticato e di sicuro effetto, anche se semplicissimo, gustoso e facile da digerire. E' il famoso

BONE STOCK

che ancor oggi viene usato nelle Montagne Rocciose.



Basta farsi dare dall'amico macellaio **quattro o cinque grosse ossa di bue**, già rotte in pezzi in modo da esporre anche il midollo e pulite per bene da ogni traccia di grasso.

Metterle in una pentola con quattro litri circa d'acqua e una manciata di sale. Portare a bollore, schiumando via via con un mestolo la schiuma che viene a galla. Dopo circa 10 minuti, aggiungere due carote ben pulite e a pezzi, due cipolle intere senza la pelle esterna e, per dare maggior sapore, anche due chiodi di garofano (oppure un'anice stellata, se disponibile). Alcuni eretici vi aggiungono anche un dado da brodo, per essere maggiormente sicuri, ma non è assolutamente necessario.

Ridurre quindi il bollore e, tenendo coperta la pentola a metà col coperchio, lasciar bollire adagio adagio per almeno 4 o 5 ore. Alla fine, filtrare il brodo attraverso un colino fine versandolo in tazze individuali. Strizzarvi dentro del sugo di limone - **ancor meglio di un limoncino verde (lime)** - e mettere al fresco, possibilmente nel frigorifero, per almeno un'ora, o anche un'ora e mezza.

Quando il brodo è diventato gelatina, con un cucchiaino togliere con cura la pellicola di grasso che si è formata sulla superficie e poi servire in tavola con una manciata di prezzemolo sminuzzato, oppure foglie fresche di menta, sopra ogni tazza. E' un ottimo primo piatto per i giorni caldi, molto nutriente, e fa cominciare bene ogni cena tra amici.

