

---

## Brodo di manzo e frittatine

**Autore:** Fabio Di Nunno

**Fonte:** Città Nuova

### **Un classico brodo di manzo da abbinare a delicate frittatine, che richiamano la tradizione culinaria della Germania**

Un classico brodo di manzo da abbinare a delicate frittatine, che richiamano la tradizione culinaria della Germania. **Ingredienti per il brodo** 1 kg di carne di manzo da brodo 1 cipolla Aromi vari (porro, sedano, carote, prezzemolo, sedano, ecc.) 5 grani di pepe bianco 1 chiodo di garofano 1 foglia di alloro **Ingredienti per 4/6 frittatine** 2 uova intere 2 tuorli d'uovo 200 ml di latte sale q. b. pepe q. b. noce moscata q. b. **Tempo di preparazione** Due ore Tostare brevemente i grani di pepe pestati grossolanamente e l'alloro in una pentola capiente. Rosolare la cipolla affettata. Versare dell'acqua e aggiungere gli altri aromi. Gli ingredienti possono essere variati a seconda della disponibilità e dei gusti personali. Aggiungere la carne che dovrebbe essere appena coperta dall'acqua. Portare ad ebollizione e poi fare cuocere a fiamma bassa per circa 90 minuti con un coperchio. Per le frittatine sbattere le uova, i tuorli e il latte e insaporire con sale e noce moscata. Versare il composto in piccole forme di alluminio imburrate e cuocere a bagnomaria nel forno per circa 20/25 minuti a 120°, finché acquistino la giusta solidità (temperatura e tempo di cottura possono variare a seconda del proprio forno). Infine estrarre molto delicatamente le frittatine dalle formine di alluminio, aiutandosi anche con delle forbici per tagliarle, se necessario. Disporre una frittatina per piatto e aggiungere il brodo al momento di servire. *(Ricetta adattata da "L'Europa a tavola. Un viaggio gastronomico attraverso l'Europa", Europe Direct di Bolzano e Innsbruck, 2012)*