



Wino Toskanii

Przepisy na 3 podstawowe buliony

Bulion warzywny (Brodo vegetale)

Składniki:

- od ½ litra do 1 litra wody
- 1 marchewka
- 1 cebula
- 1 łodyga selera naciowego
- 1 ząbek czosnku
- natka pietruszki
- 1 cukinia
- 3 pomidorki koktajlowe
- imbir
- sól do smaku
- oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia

Przygotowanie:

Pokrój wszystkie warzywa na małe kawałki, a ząbek czosnku pozostaw w całości. Przełóż warzywa do garnka z zimną wodą, polej odrobiną oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia, posól do smaku i umieść garnek na średnim ogniu. Przykryj garnek pokrywką i gotuj przez 15 minut. Wyłącz ogień, ewentualnie dosól i bulion jest gotowy.

Bulion mięsny (Brodo di carne)

Składniki:

- ok. 4 litry wody
- 500 g mostka wołowego
- 400 g łopatki wołowej
- kość wołowa
- 2 marchewki
- 2 łodygi selera naciowego
- 1 cebula
- 4 goździki
- 1 pomidor świeży
- imbir
- sól
- ziarna pieprzu

Przygotowanie:

Włóż do dużego garnka pokrojone marchewki, łodygi selera naciowego, pomidora, naszpikowaną goździkami cebulę i posiekany mały kawałek imbiru lub imbir suszony (opcjonalnie). Dopraw kilkoma ziarnami pieprzu. Dodaj pokrojone mięso oraz kość i zalej 3 litrami zimnej wody. Podgrzewaj pod przykryciem na dużym ogniu, aż się zagotuje. W tym czasie zbieraj co jakiś czas szumówką tłuszcz i osad, który wypłynie na powierzchnię bulionu.

Następnie zmniejsz ogień i gotuj przez około 2 godziny, przykrywając garnek pokrywką do połowy. Po dwóch godzinach dolej wody, gdyż wyparuje jej około 1 litra. Następnie zwiększ ogień, a w momencie, w którym bulion zacznie wrzeć dodaj 10 g soli, wymieszaj i gotuj przez kolejne 25 minut, ponownie na małym ogniu. Jak bulion będzie gotowy przefiltruj go przez sitko, aby oddzielić płyn od mięsa i warzyw. Wlej bulion z powrotem do garnka i podgrzej. Bulion jest gotowy do użycia.

Bulion rybny (Brodo di pesce)

Składniki:

- ok. 1 litr wody
- resztki po filetowaniu ryb
- oliwa z oliwek extra vergine
- 1 ząbek czosnku
- 1 marchewka
- 1 łydga selera naciowego
- 1 cebula kilka łydż pietruszki (bez liści)
- Sól

Przygotowanie:

Potnij nożyczkami kuchennymi resztki po filetowaniu ryb (ryba może być dowolna), głowę zostaw w całości. Do rondla wlej odrobinę oliwy i dodaj ząbek czosnku w całości. Gdy czosnek się lekko zarumieni dodaj skrawki ryb, przykryj pokrywką i smaż przez 4 lub 5 minut. Następnie dodaj wszystkie warzywa, pieprz i wlej litr wody. Przykryj i doprowadź do wrzenia na dużym ogniu. Następnie zmniejsz ogień do minimum i kontynuuj gotowanie przez 40 minut. W ciągu ostatnich 5 minut gotowania dodaj szczyptę soli. Wyłącz ogień i odstaw bulion na 15 minut przed podaniem.