

***Un amico nella cucina!***



**C.I.P.A.** S. R. L.

COMPAGNIA ITALIANA PRODOTTI ALIMENTARI

VIA PARISIO 17/14 - **BOLOGNA** - TELEF. 92538

PRODOTTO LARGAMENTE USATO NELLA  
TIPICA E RINOMATA CUCINA BOLOGNESE,  
CHE VI CONSENTE GRANDE ECONOMIA DI  
TEMPO, DI COMBUSTIBILE E DI GRASSI.

***Provatelo nelle  
ricette che vi  
suggeriamo.***

Op. 50.

# TRIPLO BRODO **Garisenda**

---

Economia di tempo  
di combustibile  
d i g r a s s i

---

***Un amico nella cucina!***

UNO SCATOLINO CONTIENE DUE DADI: DOSE PER UN LITRO.

---

**CONSOMME'.** - Due **dadi Garisenda** in un litro di acqua. Immergete i dadi quando l'acqua bolle e lasciate bollire per 5 minuti. Otterrete cinque tazze di profumato consommè che potete servire con un pizzico di parmigiano.

Potete aggiungere, servendo, cubetti di pane brustolito o fritto, pasta reale o zuppa imperiale.



**MINESTRE IN BRODO.** - Mettete a fuoco un litro d'acqua. Quando bolle mettete dentro la pasta che vi piace e nello stesso tempo 2 **dadi Garisenda**. Non salate e attendete la cottura della pasta.



**MINESTRA COMPOSTA.** - (per sei persone due uova)  
Due uova intere e 4 cucchiaini colmi di fiore,

uno di forma, 30 gr. di burro; pochissimo sale e l'odore della noce moscata.

Si mescola molto il composto e si mette in un sacchetto di tela.

Cuocerà per un'ora in un brodo composto di 4 litri d'acqua e 4 **dadi Garisenda** (mezza dose). Si toglie il sacchetto e si caverà la minestra già solidificata; quindi si taglia a piccoli cubetti.

Il brodo che si sarà conservato va assaggiato perchè se non fosse abbastanza saporito occorre aggiungere un altro **dado Garisenda**. In questo stesso brodo la minestra va bollita per cinque minuti.



**RISOTTO ALLA MILANESE** (per 5 persone). - Tritate una mezza cipolla di media grossezza ben fine e mettetela al fuoco con 25 gr. di burro. Quando avrà preso colore rosso versate 500 gr.



---

di riso e rimestate con un cucchiaino di legno perchè assorba il sapore della cipolla. Quando il riso sarà rosato, versate poco per volta due litri di **brodo Garisenda** (4 dadi) che avete preparato in precedenza.

Serbate un po' di **brodo Garisenda** caldo dove scioglierete lo zafferano necessario per colorarlo di un bel giallo vivo. Versate il liquido nel riso a metà cottura.

Alla fine della cottura aggiungete ancora 25 gr. di burro e un poco di parmigiano grattugiato.

**Tutti i risotti**, o con ragù, o con funghi, o con altri sughi, vengono più gustosi e sostanziosi se cotti nel **brodo Garisenda**, come detto per il risotto alla Milanese.



**RAGU' ALLA BOLOGNESE** per pasta asciutta (per 6 persone). - Mezza cipolla, un pezzo di carota e un pezzetto di sedano. Fate un battuto fine e fatelo soffriggere in una casseruola con 20 gr. di burro. Quando sarà ben rosolato, aggiungete 50 gr. di magro di bue e 50 gr. di lombo di maiale passati alla macchina.

Quando la carne è ben cotta aggiungete 20 gr. di lardo passato alla macchina; mettete un pizzico di pepe.

Fate a parte un mezzo litro di **brodo Garisenda** con un dado e aggiungete un mezzo cucchiaino di conserva. Versatelo un poco alla volta nella casseruola del ragù lasciandolo evaporare fino a quando non avrà raggiunto la densità che desiderate. Assaggiare prima di salare perchè il **dado Garisenda** aumenta tutti i sapori.

Copritelo e lasciatelo a fuoco ridottissimo per un'ora circa.

---

### LINGUA DI BUE LESSATA (per 6 persone).

Per lasciare alla carne tutte le sue sostanze nutritive ed aumentarne il sapore, potete cuocere un mezzo chilo di lingua di bue in due litri di acqua dove siano stati sciolti **2 dadi Garisenda** (mezza dose).

Ben cotta la lingua la potete servire a fette fredda con sopra una buona salsa di tonno, acciughe e capperi in olio.

Meglio prepararla 12 ore prima. Nel brodo passato potete cuocere qualunque pasta.



**BOLLITI.** - Un ottimo bollito che lascia alla carne tutte le sostanze nutritive e ne aumenta il sapore potete ottenerlo cuocendo un mezzo chilo di manzo allo stesso modo della lingua e utilizzando il **brodo Garisenda** per ottenere delle ottime minestre.

### POLPETTONE ALLA BOLOGNESE (per 6 persone).

Mettete un mezzo kg. di scanello passato in una zuppiera, aggiungete 100 gr. di prosciutto magro e grasso passato, due cucchiaini di parmigiano, un uovo intero, un pizzico di pepe, pochissimo sale.

Impastate il tutto insieme, dategli la forma di salame mettendo dentro un uovo sodo intero. Mettetelo in un tegame con 10 gr. di burro e un cucchiaino d'olio; rosolatelo abbondantemente da ambo i lati.

Fate a parte un litro di **brodo Garisenda** (2 dadi) con un mezzo cucchiaino di conserva.

Quando il polpettone avrà preso la tinta, aggiungete un poco alla volta di **brodo Garisenda** preparato lasciandolo evaporare fino a quando il sugo avrà la densità desiderata.

Durante la cottura in questo sugo attorno al polpettone potete cuocere anche patate a tocchetti che verranno gustosissime.

---

**SPEZZATINO DI VITELLO** con piselli o patate (per 6 persone). - Punta di petto di vitello gr. 800, tagliata a pezzi. Rosolatela con 10 gr. di burro e mezzo cucchiaio d'olio; quando la carne sarà ben rosolata da tutte le parti aggiungete un pizzico di pepe, niente sale. Fate a parte 1 litro e mezzo di **brodo Garisenda** (3 dadi) con un cucchiaio di conserva. Versate il brodo nello spezzatino mentre se lo beve a tegame scoperto.

A mezza cottura aggiungete patate o piselli e tutto il brodo che vi è rimasto (circa la metà). Finite la cottura a fuoco molto basso e a tegame coperto.



**UCCELLI SCAPATI.** - Con 300 gr. di vitello non di prima scelta, tagliate delle fettine, pestatele in modo da renderle finissime. Con 400 gr. di lombo di maiale tagliate tante fettine dello

stesso numero delle precedenti. Preparate 150 gr. di lardo a fettine.

Prendete una fettina di lombo, mettetevi sopra una fettina di vitello, e al centro un pezzetto del lardo preparato. Fate un rotolino e fermatelo con uno stuzzicante mettendo ai lati una foglia di salvia; così otterrete tanti rotolini quante fette di lombo. Metteteli a rosolare in un tegame scoperto con 10 gr. di burro e aggiungete un pizzico di pepe; niente sale.

Preparate a parte un litro e mezzo di **brodo Garisenda** (3 dadi) con un mezzo cucchiaio di conserva. Tenete a fuoco basso mentre fate assorbire versando lentamente il **brodo Garisenda** nel tegame scoperto sui rotolini. Mezza ora prima di servire coprite il tegame in modo che resti un abbondante sugo.





---

### **SPUNTATURE DI MAIALE** (per 6 persone).

Fatene rosolare un kg. lentamente senza aggiungere nulla in un tegame. Quando si sarà sciolto il grasso che hanno attorno mettete un pizzico di pepe, niente sale.

Preparate un litro di **brodo Garisenda** (2 dadi) e aggiungetelo lentamente. Quando nel tegame vi saranno due dita di sugo, coprite la casseruola e tenetela a fuoco lento per circa una mezz'ora.



### **ZUCCHINI RIPIENI** (per 6 persone).

Svuotate 12 zucchini e tenete l'interno di solo 6. In un tegame a parte 100 gr. di carne magra passata, 100 gr. di salsiccia tritata, due cucchiai di parmigiano grattato, un poco di mollica di pane bagnata nel latte, l'interno dei 6 zucchini, un pizzico di pepe, niente sale.

Impastate il tutto bene e riempite con questo i 12 zucchini svuotati.

Li fate rosolare in un tegame con 20 gr. di burro e tirateli a cottura con 1 litro di **brodo Garisenda** (2 dadi). Quando nel tegame vi saranno 2 dita di sugo, coprite la casseruola e tenetela a fuoco lento per una mezz'ora.



### **CONIGLIO, POLLO o OSSI BUCHI IN UMIDO** (per

6 persone). - Fate un battuto con una cipolla, una carota e una foglia di sedano tritate finemente e rosolate in un tegame con 20 gr. di lardo pestato. Quando il tutto sarà rosolato aggiungete gli ossi buchi o la carne tagliata a pezzi (kg. 1 circa). Aggiungete un pizzico di pepe; niente sale.

Fate a parte un litro di **dado Garisenda** (2 dadi) con mezzo cucchiaio di conserva. Versate

---

lentamente man mano che la carne se lo beve. Cuocete sempre a tegame scoperto fino alla fine.



**ARROSTI (non al forno).** - Per 6 persone prendete gr. 800 della carne che volete arrostitire (vitello, lombo). Legate bene la carne a forma di salame con rametti di rosmarino; rosolatela in una casseruola con 10 gr. di burro e mezzo cucchiaio d'olio. Preparate a parte due litri di **brodo Garisenda** (4 dadi) e quando da tutte le parti la carne sarà abbrustolita, versate lentamente il brodo, mezzo bicchiere per volta. Forate con la forchetta la carne in modo che il sugo del **dado Garisenda** penetri bene nell'interno e assaporisca la carne. Non salate perchè pensa il **dado Garisenda** ad assaporire, e non aggiungete mai nuovo brodo fino a che la carne non avrà assorbito il precedente. In questo stesso modo potete cuocere pollo e agnello.

**ROAST BEEF** (per 6 persone). - Prendete gr. 800 di filetto di bue o di cavallo; un etto di lardo tagliato a strisce e con un dito forate la carne in qua e in là e fate penetrare nei fori il lardo. Legate il pezzo perchè mantenga la forma. Mettetelo a rosolare in un tegame appena unto d'olio. Preparare a parte un litro di **brodo Garisenda** con doppia dose (4 dadi). Cuocere a fuoco alto e fate assorbire in fretta tutto il litro di **brodo Garisenda** preparato forando con la forchetta tutta la carne e versando un bicchiere alla volta di **brodo Garisenda**.

Il roast beef è cotto quando forando butta fuori ancora sangue.



**COTOLETTE** (per 6 persone). - Sei fettine di vitello larghe e sottili; una per una rosolatele da ambo le parti con pochissimo burro in un tegame e salate giusto. Montate due uova intere in una



---

scodella senza sale e passate le cotolette nell'uovo battuto e impanatele nel pangrattato, quindi friggetele nel burro.

Dopo fritte mettetele tutte in tegame scoperto e tiratele con un litro di **brodo Garisenda**; durante la cottura bagnatele continuamente sopra col proprio sugo fino a che non abbiano tirato tutto il **brodo Garisenda** a fuoco lento.

Queste stesse dopo fritte si possono fare al prosciutto mettendo su ogni cotoletta una fetta di prosciutto e sopra un cucchiaino di parmigiano; oppure con tartufi tagliati a fettine su ogni cotoletta e sopra uno strato abbondante di parmigiano.

In questi due ultimi casi il **brodo Garisenda** va messo lentamente.

**TRIPPA AL SUGO** (per 6 persone). - Lavate ben bene 800 gr. di trippa cruda e tagliatela a fettine sottili come tagliatelle. Mettete una cipolla finemente tritata al fuoco con 20 gr. di burro e un poco di lardo pestato. Quando il soffritto comincia a prendere colore marrone metteteci dentro la trippa con un pizzico di pepe.

Preparate a parte un litro e mezzo di **brodo Garisenda** (3 dadi) con niente sale e una punta di conserva. Un poco alla volta versate il brodo facendo bollire fino a che la trippa sarà ben cotta e tenera; la densità del sugo quella che desiderate. Se volete più sugo aggiungete altro **brodo Garisenda**. Servite con abbondante parmigiano.

Riproduzione anche parziale vietata.

**TRIPLO BRODO**      **Garisenda**

---

A l i m e n t o  
i g i e n i c a m e n t e  
p e r f e t t o

---

***Un amico nella cucina!***

UNO SCATOLINO CONTIENE DUE DADI: DOSE PER UN LITRO.