BRODO DI TARTARUGA

Ingredienti:

Portare a leggera ebollizione 1/2 litro di brodo di pollo o di vitello (filtrato e ben sgrassato).
Diluire 4 cucchiai di brodo concentrato di tartaruga in 1/4 di litro di brodo, mescolando bene.
Aggiungere il brodo di tartaruga diluito al brodo caldo di carne e portare, a fiamma bassa, al primo accenno di ebollizione.
Servire subito, accompagnando con succo di limone, pepe bianco e crostini al forno, che ogni commensale userà a propria discrezione.