BRODO DI VERDURE

Ingredienti:

- 2 porri affettati sottili,
- 2 costole di sedano con le foglie, tritate,
- 2 cipolle affettate fini,
- 4 carote medie, tritate,
- 2 foglie di cavolo tagliate,
- 1 lattuga tagliata,
- 4 ramoscelli di prezzemolo tritati (anche i gambi),
- 1 cucchiaino di timo,
- 1 foglia di alloro,
- sale,
- 1,5 l d'acqua.

Mettere il tutto in una pentola e portare a bollore, schiumare, mettere il coperchio e lasciar sobbollire per 45 minuti; filtrare il tutto senza premere le verdure.