GELATINA DI BRODO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di testina di vitello,
- una costola di sedano,
- una carota,
- una cipolla,
- un ciuffo di prezzemolo,
- sale,
- pepe in grani.

Lavate la testina di vitello e mettetela in una pentola.
Pulite il sedano, la carota, la cipolla e il prezzemolo, lavateli ed uniteli alla testina.
Coprite il tutto con 2 litri di acqua e insaporite con una manciata di sale e qualche granello di pepe.
Portate ad ebollizione; poi abbassate il fuoco, coprite la pentola e proseguite la cottura per circa 1 ora.
Trascorso il tempo stabilito, filtrate il brodo attraverso un telo umido, a trama molto fitta, mettetelo in uno stampo e tenetelo in frigorifero per 2 ore, per farlo consolidare.