BRODO DI CARNE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di carne magra (vitello o petto di pollo)
- 400 g di acqua fredda
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 pomodoro

Mettere 100 g di carne magra (fesa di vitello, petto di pollo, polpa di manzo) in 400 g di circa d'acqua fredda, insieme ad una carota, a un gambo di sedano ed a un pomodoro.
Lasciare bollire per un'ora circa.
Colare il brodo (dovrebbe essere circa 150 g) e lasciarlo raffreddare; se alla superficie c'è del grasso, toglierlo.