

BRODO CON JULIENNE DI VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 carota
- 1 rapa
- 1 insalata lattuga
- 2 patate
- 100 cl di brodo
- sale
- formaggio grattugiato

Tagliate le verdure a fiammifero e insaporitele, a fuoco basso, in poco burro, salatele.
Bagnatele con poco brodo e cuocete per venti minuti.
Aggiungete il brodo rimasto, fate scaldare.
Servite in tazza con formaggio grattugiato.