

BRODO DI CARNE 1

Ingredienti per 1 persone:

- 100 g di carne magra (vitello, pollo o coniglio)
- 400 g di acqua
- 1 carotina
- 1 gambo di sedano

Mettete la carne in una casseruola con l'acqua fredda e portate lentamente ad ebollizione. Aggiungete le verdure, mondate, lavate e tagliate a pezzetti, coprite e lasciate sobbollire per un paio d'ore. Fate raffreddare e filtrate il brodo.