



## Brodo di carne magra

[Del 08/07/2004 | Sezione: [Condimenti](#) | Categoria: [Per primi piatti](#).]

**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 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 filtrandolo(dovrebbe essere circa 150 g) e lasciarlo raffreddare; se alla superficie c'è del grasso, toglierlo.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]