



BRODO DI VITELLO

Brodo di vitello

3 lt di acqua fredda
carne di vitello con l'osso
1 cipolla rossa media
1 scalogno
1 gambo di sedano
1 carota
2 pomodori maturi
1 mazzetto di prezzemolo
pepe in grani
sale grosso

Tagliare a metà la cipolla e lo scalogno e soffriggere in padella per 3 minuti.
Lavare e tagliare a pezzettoni le verdure, e aggiungerle alla carne di vitello in una pentola con acqua fredda. Aggiungere il pepe, 1 pugno di sale, La cipolla e lo scalogno precedentemente soffritti.
Cuocere a fuoco lento per circa 1 ora.