

## BRODO DI CARNE

### Ingredienti

- sale (15gr)
- 1 cipolla
- 1 sedano
- 1 carota
- filetto di manzo (200gr)

### Come si prepara

Mettere la carne in una pentola e coprire con 1 litro d'acqua fredda. Salare.

Non appena l'acqua bolle aggiungere la cipolla, la carota e il sedano, puliti e interi.

Cuocere il brodo per 2 ore a fuoco moderato, eliminando ripetutamente la schiuma, che si forma in superficie, con l'aiuto di una schiumarola.

A fine bollore il brodo sarà ridotto circa della metà.

Togliere dalla pentola la carne e le verdure e passare il brodo al colino, in modo che risulti limpido.

**Difficoltà:** 1

**Tempo:** 140

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	68 kcal 285 kJ
-------------------	-------------------

### Tags

basi, brodo, Brodo di carne, brodi