

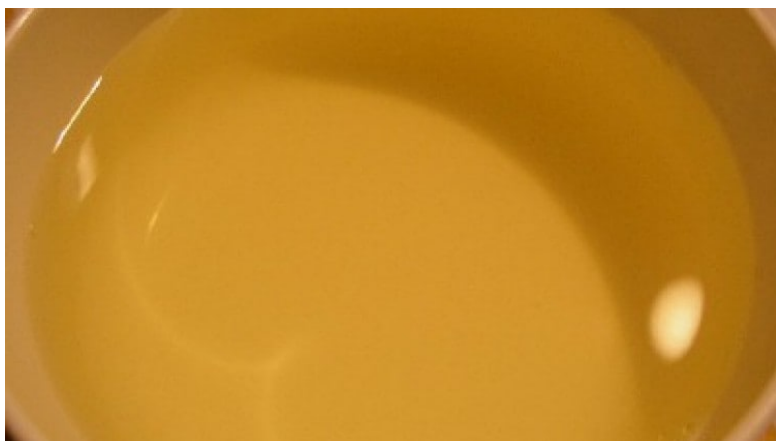
SALSE E SUGHI

Brodo vegetale

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI:

molto facile



INGREDIENTI

1 carota
1 costa di sedano
1 cipolla
1 spicchio di aglio
1 gambo di prezzemolo
sale grosso
2 l d'acqua.

PREPARAZIONE

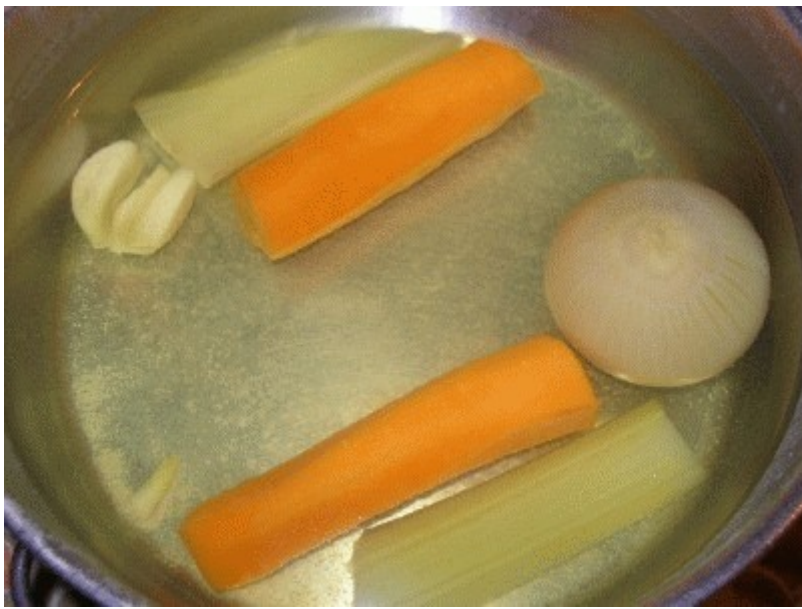
1 Ecco gli ingredienti:



2 Pulire le verdure e metterle in un tegame con circa 2 litri di acqua ed un pizzico di sale grosso.



3 Lasciare cuocere per circa mezzora e comunque fino a quando le verdure risultino morbide.



- 4 Lasciar raffreddare, quindi versare il brodo ottenuto in contenitori di varie misure e, qualora fosse necessario, congelare.



NOTE

Il brodo vegetale è uno di quei preparati base che può essere utilizzato per insaporire i nostri piatti come risotti, umidi, ecc.