

ZUPPE E MINESTRE

Brodo vegetale chiaro

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



Il brodo vegetale chiaro che qui vi presentiamo è una ricetta che si discosta leggermente da quella classica, perché prevede l'aggiunta dei funghi e del limone che conferiscono un bel gusto e un aspetto molto limpido. Provate questa ricetta facilissima.

INGREDIENTI

Cipolla
carota
aglio
sedano
funghi
verza
cavolfiore
limone
odori vari a piacere (alloro
timo
santoreggia
origano
menta
etc.)
olio extravergine d'oliva
sale marino integrale.

PREPARAZIONE

- 1 Usando una unità per ogni componente (una cipolla, una patata, etc), più uno spicchio d'aglio, tre o quattro funghi bianchi piccoli, una costa di sedano, un po' di succo di limone e odori secondo il gusto, e facendo bollire appena, si ottiene un brodo bilanciato e di colore chiaro.