

## Brodo di cappone

### Ingredienti

- ¼ Cappone: coscia, sovracoscia e petto, ben lavato e pulito
- 1 Osso da brodo ca. 300gr
- 1 Cipolla gialla ca. 50gr
- 1 Costa di sedano con le foglie
- 1 pizzico Sale grosso
- q.b. Sale, Pepe

### Preparazione

Lavare le verdure, metterle con la carne in 4 lt. di acqua fredda e portare a bollore, abbassare al minimo e cuocere per 3h ca.

Togliere le verdure e la carne, riposare in frigo, eliminare il grasso che si forma in superficie, filtrare con un colino fine.

Regolare di sale e pepe e utilizzare per cuocere i tortellini



**L'Oste Artigiani della pasta fresca**

Via Luserte Est 4 - 6572 Quartino

Tel. 091 859 21 31

[info@ostecucinamediterranea.ch](mailto:info@ostecucinamediterranea.ch)