

Brodo di terza

Ingredienti

- 500 gr. Gallina
- 500 gr. Biancostato
- 2 Costine di maiale
- 1 Osso con midollo
- 1 Cipolla steccata con 5 chiodi di garofano
- 1 pizzico Sale grosso
- q.b. Sale, Pepe

Preparazione

Mettere tutta la carne, tranne la gallina, in 5 lt. ca. di acqua fredda e portare a bollore, schiumare e cuocere per 1 ora ca., poi aggiungere la gallina e cuocere per altre 2 ore (sobbollire).

Eliminare le carni, far riposare in frigo, eliminare la parte grassa 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