#### Brodo di carne

**Ingredienti per circa 5 litri di brodo:**

una mezza gallina o cappone, 1 pezzo di doppione, 1 carota, 1 costa di sedano con le sue foglie, 1 cipolla e qualche gambo di prezzemolo.

Mettere tutto in una pentola alta con acqua fredda e lasciare bollire per almeno 3 ore, schiumando di volta in volta. Salare leggermente.

Se lo utilizzate da servire con una pasta in brodo, prepararlo il giorno prima, porlo in frigorifero e sgrassarlo prima di servire.

 In alternativa si può usare anche la pentola a pressione, in quel caso non serve né schiumare né sgrassare.