

# BRODO VEGETALE

## Ingredienti

- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla bionda
- 2 chiodi di garofano
- 2 foglie di alloro

Pulisci le verdure  
inserisci i chiodi di garofano nella cipolla.  
Trasferisci tutte le verdure in una pentola  
capiente e aggiungi 2 litri di acqua.  
Porta a bollore e fai cuocere a fuoco dolce per  
30'.

Spegni e usa subito il brodo per le tue  
preparazioni.

Puoi conservarlo fino a 1 settimana in frigo in  
bottiglie di vetro sterilizzate.

