#### Brodo di carne

**Ingredienti per circa 10 litri di brodo:**

una gallina o cappone

1 pezzo di doppione

2 carote

2 coste di sedano con le sue foglie

2 cipolle

qualche gambo di prezzemolo

sale

Mettere tutto in una pentola alta con acqua fredda salata e lasciare bollire per almeno 3/4 ore, schiumando di volta in volta. Filtrare.

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. Quando comincia a fischiare basteranno circa 40 minuti.