

## Brodo vegetale



Tantissime ricette prevedono l'uso di brodo vegetale per cuocere ed insaporire i piatti. Vediamo come e con quali ingredienti preparare questa semplicissima ricetta base.

Esecuzione: Facile

Preparazione: 10

Cottura: 1 ora

Dosi per 3 litri di brodo

Le verdure che non possono mancare nella preparazione di un saporito brodo vegetale sono sedano, carota e cipolla; si possono aggiungere poi verdure di stagione come zucchine, patate, pomodori ecc.

Una volta lavata taglia le verdure a pezzi grossolani ed aggiungile nella pentola con acqua fredda; porta ad ebollizione ed aggiungi una spicchio d'aglio, due foglie di alloro, il sale e del pepe nero in grani.

Lascia bollire per almeno un'ora (meglio se un'ora e mezza), togli dal fuoco, aggiusta di sale e cola il brodo con un colino.

Se non hai un colino da brodo adeguato, compralo subito al [miglior prezzo su Amazon!](#)

## **Ingredienti per 3 litri di brodo**

- 2 cipolle
- 1 patata
- 2 carote
- 3 coste di sedano
- 2 pomodori
- 1 spicchio d'aglio
- 2 foglie alloro
- pepe in grani
- sale