

## BRODO DI TARTARUGA

### Ingredienti:

Portare a leggera ebollizione 1/2 litro di brodo di pollo o di vitello (filtrato e ben sgrassato).

Diluire 4 cucchiaini di brodo concentrato di tartaruga in 1/4 di litro di brodo, mescolando bene.

Aggiungere il brodo di tartaruga diluito al brodo caldo di carne e portare, a fiamma bassa, al primo accenno di ebollizione.

Servire subito, accompagnando con succo di limone, pepe bianco e crostini al forno, che ogni commensale userà a propria discrezione.