

BRODO FREDDO AROMATICO

Ingredienti per 4 persone:

- 75 cl di brodo di carne
- 4 foglie di menta
- alcune foglie di basilico
- 1 rametto di cerfoglio
- timo
- 1 ciuffo di prezzemolo
- sale

Preparate un brodo di carne piuttosto ristretto, lasciatelo raffreddare e sgrassatelo passandolo al colino a maglia sottile. Tritate qualche fogliolina di basilico, un ciuffo di cerfoglio e uno di prezzemolo, quattro foglioline di menta e un po' di timo, raccogliete il tutto in una zuppiera e sopra versatevi il brodo bollente.

Regolate il sale con moderazione.

Lasciatelo in infusione almeno per 2 ore.

Passate il brodo al colino, scaldatelo e poi servitelo in tazza.