

## Mazzetto guarnito per brodi

Categoria: Prodotti ausillari  
Data: 11.12.2002

---

### Ingredienti per 1 kg/1 kg al 100% (quantità netta)

270 g	Cipolle
270 g	Porro
240 g	Carote
210 g	Sedano rapa
20 g	Gambi di prezzemolo
2 pc	Alloro
1 pc	Ramo di timo, fresco
2 pc	Chiodi di garofano
5 g	Pepe bianco a grani

### Preparazione

- Togliere la parte sporca della radice della cipolla e lavarla bene
- Tagliarla in due e farla tostare sulla parte aperta in una lionese
- Lavare e pelare le carote e il sedano
- Aprire con un coltello il porro per il lungo, sfogliarlo e lavarlo bene
- Legare le verdure a mazzetto con lo spago (salvo la cipolla)
- Pestare il pepe

### Osservazione

- Per ottenere un bel colore dorato, si possono aggiungere in più delle bucce di cipolle ben lavate