

## Brodo di gallina

---



### Ingredienti:

1/2 gallina

1 cipolla

2 carote

1 costola di sedano

sale

Mettete nella pentola le verdure pulite intere, la gallina a pezzi, sale e 1 litro d'acqua fredda.



Coprite con Magic Cooker e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi a fiamma bassa per 30 minuti. Non serve mescolare durante la cottura. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Filtrate e usate a piacere.  
Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.