

## **BRODO DI PICCIONE**

Ingredienti: 1 piccione intero, 1 costa di sedano, 1 carota, ½ cipolla, 3 pomodorini, 1 zuccina, 1 patata, 1 ciuffetto di prezzemolo, acqua q.b., sale q.b., tagliolini all'uovo fatti in casa.

Procedimento: Prendete il piccione sviscerato, fatelo in quattro pezzi, tagliate le verdure a pezzetti, lavate il tutto e mettete nella pentola. Aggiungete acqua sufficiente per far cuocere il piccione, portate a bollore e fate bollire fino a cottura del piccione. A cottura avvenuta, spegnete il fornello, togliete i pezzi di piccione, colate il liquido, passate le verdure, rimettete il liquido e la passata di verdura nella pentola. Riportate a bollore e versate i tagliolini.