



Brodo di pollo

[Del 23/11/2003 | Sezione: [Condimenti](#) | Categoria: [Per primi piatti](#)]

Ingredienti: per 6 persone: 1 pollo (o 1 gallina), 1 cipolla, 1 carota, 1 costa di sedano, sale

Il consiglio è quello di preferire la gallina perché ha un sapore più delicato rispetto a quello del pollo e, forse, c'è più probabilità che non sia di allevamento. Comunque, spellatela ed eliminate lo strato di grasso sottostante in modo da ottenere un brodo più leggero, lo stesso vale per il pollo. In una grande pentola colma d'acqua leggermente salata immergete le verdure e il volatile. A fiamma piuttosto viva portate a bollore, poi riducete il calore in modo che il brodo sobbolla. Infatti la cottura deve protrarsi per almeno 2 ore e, ogni tanto, è necessario schiumare. A cottura ultimata filtrate il brodo usando un colino a maglia fitta. Lasciatelo raffreddare e ponete in frigorifero. Dopo alcune ore eliminate dalla superficie le restanti parti di grasso solidificate. Il brodo di pollo può essere completato con gnocchetti o julienne di verdure o frittatine tagliate a striscioline sottili. Vini di accompagnamento: Servite il vino soltanto se il brodo, unito ad altri ingredienti, diventa primo piatto: Lison Pramaggiore Pinot Bianco DOC, Galestro IGT Di Toscana, Gioia Del Colle Bianco DOC.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]