

Brodo Di Pollo

Il consiglio ? quello di preferire la gallina perch? ha un sapore pi? delicato rispetto a quello del pollo e, forse, c'? pi? probabilit? che non sia di allevamento. Comunque, spellatela ed eliminate lo strato di grasso sottostante in modo da ottenere un brodo pi? 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, ? 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 pu? essere completato con gnocchetti o julienne di verdure o frittatine tagliate a strisciole 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.

Ingredienti

1 Pollo (o 1 Gallina)
1 Cipolla
1 Carota
1 Costa Sedano
Sale

Note

Preparazione: 140 minuti.