

SECONDI PIATTI

Blanquette di pollo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se sei stato in Francia ti sarà capitato di assaggiare il **blanquette di pollo**, un secondo piatto di carne molto buono e delicato, chiamato così proprio per il suo aspetto candido.

Il segreto della bontà di questo piatto sta nel fatto che la carne **non viene soffritta** ma cotta dolcemente nel brodo per poi, a termine della cottura, venire irrorata da una salsa besciamella che lo rende ancora più goloso e cremoso.

Prova questa ricetta! È adatta a grandi e piccoli!

Ami la cucina francese? Prova allora anche il [Croque Mounsier](#) o il [croque Madame](#) per vivere in

casa la tua esperienza d'oltralpe!

INGREDIENTI

POLLO 1

CIPOLLINE 10

FUNGHI CHAMPIGNON 10

BURRO 1 cucchiaio da tavola

PER LESSARE

CIPOLLE 1

SEDANO 1 costa

CAROTE 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

TIMO 2 rametti

ALLORO 1 foglia

SALE

PER LA BESCIAMELLA

BURRO 4 cucchiaini da tavola

FARINA 4 cucchiaini da tavola

BRODO DI CARNE

LIMONE solo il succo - 1

PANNA 1 cucchiaio da tavola

TUORLO D'UOVO 1

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando vuoi realizzare la ricetta del blanquette di pollo, procurati un pollo a busto pulito e spiumato e lessalo intero con tutti gli odori elencati.



2 Nel frattempo, lessa le cipolline al dente e pulisci i funghi champignons.



- 3 In una padella a parte, fai scaldare il burro e aggiungi a rosolare le cipolle precedentemente scottate. Rimuovi le cipolle e rosola nello stesso burro anche gli champignons interi.



- 4 Metti da parte sia le cipolline che gli champignons.

Prepara ora la besciamella con il brodo: fai tostare il roux di burro e farina, quindi versa poco per volta il brodo di pollo fino ad ottenere la consistenza di una crema.



5 Aggiungi alla besciamella il succo di un limone, un cucchiaio di panna ed un tuorlo.



6 Preleva il pollo dal brodo e taglialo in pezzi, servi i pezzi di pollo nappati con la besciamella

ed accompagnati con le cipolline ed i funghi champignons.

Per completare il piatto puoi preparare del riso facendolo lessare, quindi sciacqualo sotto l'acqua calda e ripassalo in forno con dei fiocchetti di burro in superficie affinché possa gratinare.

CONSIGLIO

Si fa solo di pollo?

No puoi utilizzare anche piccoli bocconcini di manzo che verranno cotti in un tempo più prolungato.

Amo molto le ricette particolari con il pollo, potrei avere qualche altra idea?

Ti consiglio l'[adobo di pollo](#)