

ZUPPE E MINESTRE

Brodo della puerpera

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

1 gallina ruspante e giovane
scalogno
burro
olio
2 cucchiai di conserva di pomodoro
1 gambo di sedano
1 carota
1 cipolla
200g di tagliatelle sottili fatte in casa
parmigiano.

PREPARAZIONE

1 Pulire la gallina, tagliarla a quarti e metterla a lessare in una pentola assieme a una cipolla, una carota e un gambo di sedano; bollire per una ventina di minuti.

A parte soffriggere per 20-25 minuti a fuoco lento le interiora (fegato, intestino, stomaco) tagliate sottili con quattro teste di scalogno, la conserva di pomodoro, pepe e sale.

Quando la gallina risulterà ben cotta, disossarla e tagliarla a pezzettini, passare il brodo in una pentola più piccola, aggiungere il soffritto e le tagliatelle lessate nel brodo e preventivamente sminuzzate.