

ZUPPE E MINESTRE

Brodo di gallina

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [120 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

GALLINA 1

CAROTE 2

SEDANO 1 costa

PEPE NERO grani - 10

PREZZEMOLO 1 ciuffo

Il **brodo di gallina** è l'antico e rinomato rimedio di tutti i mali ma saperlo fare bene, soprattutto al giorno d'oggi quando l'unica materia prima a mancare davvero è il tempo, non è cosa da tutti. Noi vi diamo la nostra ricetta, sicuri che vi tornerà utile nelle fredde sere invernali.

PREPARAZIONE

1 Quando volete preparare il brodo di gallina, per prima cosa fiammegiate la gallina per

rimuovere l'eventuale peluria residua.



2 Pulire la gallina dalle parti di grasso più evidenti.



3 Riunire i pezzi di gallina in una pentola capiente.



4 Pulire e tagliare una cipolla a metà.



5 Scaldare molto bene una padella antiaderente e adagiarvi la cipolla dalla parte del taglio.



6 Pulire il sedano dai filamenti esterni ed unirlo alla pentola.



7 Pulire le carote, tagliarle in pezzi ed unire anch'esse.



- 8 Dividere le foglie dai gambi del prezzemolo e unire ques'ultimi alla pentola insieme al pepe in grani.



9 Quando le cipolle saranno ben abbrustolite, trasferirle in pentola.



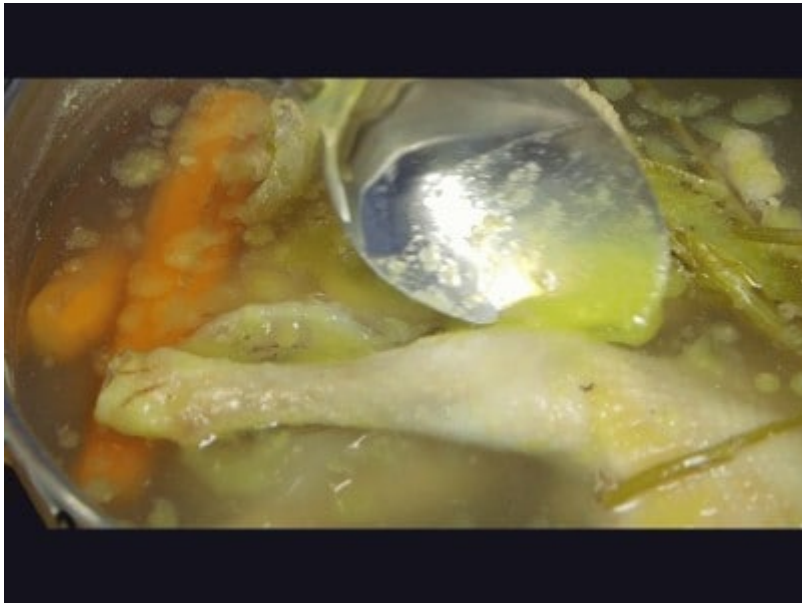
10 Aggiungere tanta acqua da coprire tutti gli ingredienti e mettere sul fuoco.



11 Coprire con un coperchio e far cuocere per almeno due ore.



12 Una volta pronto, far freddare il brodo e sgrassarlo dal grasso in superficie.



13 Togliere le verdure ed i pezzi di carne dal brodo e filtrare il brodo attraverso un colino a maglie fitte, foderato con della garza o un foglio di carta assorbente.



14 Ecco il brodo di gallina è pronto per essere consumato o utilizzato per altre preparazioni

CONSIGLI

Posso utilizzare anche il pollo?

Certo, usa lo stesso procedimento

È nutriente il brodo di gallina?

Molto, è un pasto equilibrato che in passato era considerato la panacea di tutti i mali.

Quanto si può conservare?

In un contenitore di vetro può essere conservato per 4 giorni in frigorifero.

Si può congelare il brodo di gallina?

Sì, è una ottima idea per averlo sempre a disposizione

Mi daresti delle idee su come usare il brodo di gallina?

Puoi utilizzare il [brodo nella minestra del Paradiso](#) oppure i [tortelli in brodo!](#)