

ZUPPE E MINESTRE

Brodo di pollo

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **90 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: *PIÙ IL TEMPO IN FRIGO (8-9 ORE)*



Il brodo di pollo è una delle preparazioni più amate, soprattutto in inverno. Una ricetta corroborante, perfetta da gustare come comfort food durante le serate invernali. Il brodo di pollo è ottimo da gustare con i tortellini, il riso o con altri formati di pasta fresca.

Oltre a questo, potrete utilizzare il brodo per tantissime preparazioni in cucina, donerà ai vostri piatti un gusto ricco e piacevole. Utilizzatelo per preparare un risotto, del cous cous o uno spezzatino... sentirete che bontà!

Potrete modificare il brodo a vostro piacimento,

utilizzando le verdure che avete in casa e le parti del pollo che preferite. Qui vogliamo darvi la nostra ricetta base, quella che piace a noi e dalla quale partono le variazioni.

Un comfort food che scalda il cuore, il corpo e la mente.

Ecco una serie di idee da provare appena possibile.

Seguite i nostri consigli e come sempre sarete soddisfatti!

[pollo arrosto](#)

[brodo di gallina](#)

[pollo alla cacciatora](#)

[zuppa di pollo al limone](#)

[pollo alle mandorle](#)

INGREDIENTI

POLLO 650 gr

PORRI 300 gr

CIPOLLE 150 gr

CAROTE 70 gr

SEDANO 80 gr

AGLIO 1 spicchio

ALLORO 2 foglie

RAMETTI DI TIMO 1

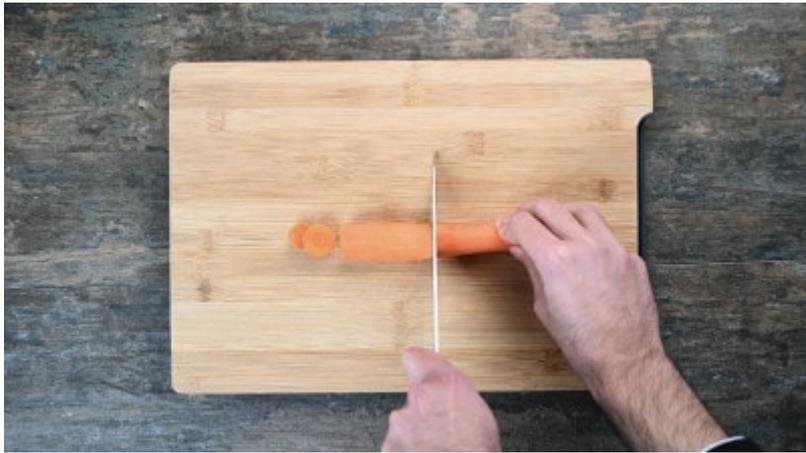
ACQUA 4 l

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il brodo di pollo iniziate dal porro. Spuntatelo, eliminando tutta la parte verde e tagliatelo in 3 pezzi. Tagliate le coste di sedano in 3 pezzi, sbucciate le carote e tagliatele a metà. Sbucciate anche la cipolla, eliminate le estremità e tagliatela a metà.





2 Una volta preparate le verdure, in una pentola capiente unite ad esse il timo, l'aglio, l'alloro. Aggiungete i pezzi di pollo quindi andate a coprire con acqua fredda. Ci vorranno circa 4 litri di acqua.



3 Salate e portate a bollire. Cuocete a fiamma bassa per un'ora e mezza e di tanto in tanto

rimuovete con una schiumarola le impurità che si formeranno in superficie.



- 4 Sempre con l'aiuto della schiumarola trasferite in un contenitore il pollo e le verdure. Filtrate il brodo in una ciotola e coprite con pellicola. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente, poi riponete in frigorifero per 8-9 ore.





- 5** Il giorno seguente togliete la ciotola dal frigo e rimuovete il grasso che si sarà formato in superficie. Sarà indurito e sarà molto semplice toglierlo con la schiumarola. Scaldate il brodo e utilizzatelo a vostro piacimento.



CONSIGLIO

Potete utilizzare anche con la gallina seguendo la stessa ricetta.