

ZUPPE E MINESTRE

Brodo di pollo, manzo, maiale e anatra

LUOGO: *Asia / Indonesia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 5kg di ossa di pollo tritate in pezzi da 2cm
- 1 1/2 tazza di pasta speziata per il pollo
- 1 gambo di citronella leggermente abbrustolito
- 3 foglie croccanti di lime
- 2 foglie di salam (arbusto della famiglia della cannella)
- 1 cucchiaino di grani di pepe schiacciati grossolanamente
- 1 cucchiaino di sale

PREPARAZIONE

- 1 Sciacquate le ossa fino a che l'acqua sia limpida, metteteli in una grossa casseruola con tanta acqua fredda da ricoprirle e portate ad ebollizione. Scolate l'acqua, lavate di nuovo le ossa sotto l'acqua corrente. Rimettete nuovamente le ossa nella casseruola, ricopritele

con acqua fresca e portate ad ebollizione. Riducete il fuoco e togliete la schiuma che si forma con una schiumarola.

Aggiungete tutti gli ingredienti per insaporire il brodo e sobbollitelo dolcemente per 3 - 3 1/2 ore, rimuovete la schiuma non appena si forma. Non coprite la casseruola durante la cottura. Filtrate il brodo, mettetelo in piccoli contenitori e conservate in freezer.

Per fare il brodo di manzo, d'anatra o di maiale utilizzate le ossa rispettive e riducete il tempo di cottura a 2 ore.