

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa cremosa

LUOGO: Europa / Italia

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



PREPARAZIONE

1. Tagliare 4 anche di pollo a tocchetti, togliendo tutti gli ossicini, le piume, e la pelle superflua. Spargere sul pollo qualche pizzico di sale e di pepe. Far riscaldare la padella sul fuoco. Versare poco olio. Aggiungere il pollo, e cuocere solo esternamente.
2. Tagliare 2 cipolle a fette. Far sfriggere con un pezzo di burro fino a morbidezza e trasparenza raggiunta. Aggiungere 3-4 cucchiari di farina e mescolare sul fuoco. Togliere le cipolle dal fuoco.
3. Tagliare le carote a fette e farle bollire in acqua. Scolare prima che siano

completamente cotte.

4. Tagliare le patate a tocchetti e farle bollire in acqua. Prima che siano completamente cotte unire le carote alle patate ed al pollo. Eliminare, con un mestolo, il grasso che sale a galla. Aggiungere 2 foglie di alloro. Aggiungere un dado a pezzettini.

5. Unire le cipolle al tutto.

6. Far bollire in un'altra pentola dell'acqua. Aggiungere un pizzico di sale fino ed i broccoli.

7. Aggiungere, nella pentola con carote, patate, cipolle e pollo, 400ml di panna da cucina. Salare e pepare q.b..

2 8. Unire i broccoli scolati al tutto. Far cuocere tutto insieme per qualche minuto e servire accompagnato da riso basmati cotto in casseruola.