

SECONDI PIATTI

Blanquette di pollo

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *30 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Se siete stati in Francia vi sarà capitato di assaggiare il **blanquette di pollo**, una secondo piatto di carne molto buono e delicato, chiamato così proprio per il suo aspetto in quanto tutto bianco. Il segreto di questo piatto è nel fatto che la carne non viene soffritta ma cotta dolcemente nel brodo e a termine della cottura viene irrorata da una salsa. Provate questa ricetta è adatta a grandi e piccoli! Amate la cucina francese? Provate allora anche il [croque monsieur](#)!

LIMONE solo il succo - 1

PANNA 1 cucchiaio da tavola

TUORLO D'UOVO 1

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del blanquette di pollo, lessatelo intero con tutti gli odori elencati.





2 Nel frattempo, lessate le cipolline al dente e pulite i funghi champignons.



3 In una padella a parte, fate scaldare il burro e fatevi rosolare le cipolle precedentemente scottate. Rimuovete le cipolle e rosolate nello stesso burro anche gli champignons interi.



4 Mettete da parte sia le cipolline che gli champignons.

Preparate, ora, la besciamella con il brodo: fate tostare il roux di burro e farina, quindi versate poco per volta il brodo di pollo fino ad ottenere la consistenza di una crema.



5 Aggiungete alla besciamella il succo di un limone, un cucchiaino di panna ed un tuorlo.





- 6 Prelevate il pollo dal brodo e tagliatelo in pezzi, servite i pezzi di pollo nappati con la besciamella ed accompagnati con le cipolline ed i funghi champignons.

Per completare il piatto potete preparare del riso facendolo lessare, quindi sciacquatelo sotto l'acqua calda e ripassatelo in forno con dei fiocchetti di burro in superficie affinché possa gratinare.

CONSIGLIO