

ZUPPE E MINESTRE

Brodo di pollo

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto 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 **ricette più cucinate**, soprattutto in inverno. Un **piatto corroborante**, perfetto 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, potrai utilizzare il **brodo di pollo** come **ingrediente** per tantissime ricette, donerà sempre ai tuoi piatti un **gusto ricco e piacevole**.

Utilizzalo per preparare un [risotto](#), del cous cous o uno [spezzatino](#)... sentirai che bontà!

inoltre, potrai modificare il brodo di pollo a tuo

piacimento, utilizzando le verdure che hai in casa e le parti del pollo che preferisci.

Segui la nostra ricetta con video e dettagliato passo passo fotografico per cucinare in modo perfetto un delizioso **brodo di pollo** proprio come lo facevano una volta.

Ecco altre ricette di brodo che potrebbero tornarti utili:

[Brodo di carne](#)

[Brodo di cappone](#)

[Brodo vegetale](#)

[Brodo di manzo](#)

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 inizia dal porro: spuntalo eliminando tutta la parte verde e taglialo in 3 pezzi. Taglia le coste di sedano in 3 pezzi, sbuccia le carote e tagliale a metà. Sbuccia anche la cipolla, elimina le estremità e tagliala a metà.





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



3 Aggiusta di sale e porta a bollire. Cuoci a fiamma bassa per un'ora e mezza e, di tanto in

tanto, rimuovi con una schiumarola le impurità che si formeranno in superficie.



- 4 Sempre con l'aiuto della schiumarola trasferisci il pollo e le verdure in un contenitore. Filtra il brodo in una ciotola e copri con pellicola. Lascia raffreddare a temperatura ambiente, poi riponi in frigorifero per 8-9 ore.





- 5** Il giorno seguente toglì la ciotola dal frigo e rimuovi il grasso che si sarà formato in superficie. Sarà indurito e sarà molto semplice toglierlo con la schiumarola. Scaldi il brodo e utilizzalo a tuo piacimento.



CONSIGLIO

Potete utilizzare anche con la gallina seguendo la stessa ricetta.