

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di pollo Sancocho de Gallina

LUOGO: Sud America / Colombia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 60 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

BRODO DI POLLO 1,5 l

YUCCA 1

PLATANO 2

PATATE ROSSE 2

PETTO DI POLLO 3

LIMONE 2

CUMINO 1 cucchiaino da tè

SCALOGNO 2

CILANTRO 1 ciuffo

SALE

PEPE NERO

PER IL ROUX

FARINA 2 cucchiai da tavola

BURRO 2 cucchiai da tavola

PREPARAZIONE

- 1 In un pentolino fate sobbollire lo scalogno insieme ad una tazza di brodo di pollo, il cilantro e il cumino per qualche minuto.



- 2 Mettete, quindi, il pentolino da parte e fate raffreddare il contenuto. Una volta freddo passatelo o frullatelo ottenendo un composto morbido, profumato e verde da aggiungere alla fine.



- 3 Fate sobbollire i petti di pollo tagliati in quarti e spellati nel brodo rimanente. Schiumate il brodo di cottura e protraete la cottura per un'ora circa.



- 4 Non appena inizierà a sobbollire aggiungete la iucca tagliata e sbucciata e le patate tagliate a pezzi.



- 5 Potete continuare a schiumare il brodo anche dopo che la iucca e le patate sono state aggiunte alla zuppa.

Circa $\frac{1}{2}$ ora prima della conclusione della cottura, aggiungete i platani tagliati. I platani sono più delicati e necessitano di meno tempo di cottura.



6 Dieci minuti prima di spegnere il fuoco, aggiungete il preparato di scalogno, cilantro e cumino e il succo di 2 limoni.





7 Unite, infine il “roux” per legare la zuppa, mescolando per amalgamare bene.



8 Assicuratevi che le patate e la iucca siano cotti e morbidi e controllate anche un pezzo di pollo per controllarne il grado di cottura.

Se si cuociono troppo la iucca, le patate e il platano si scioglieranno nella casseruola, rilasciando tutto il loro sapore. Regolate, infine, di sale e pepe.