

Brodo di gallina

Il **brodo di gallina** è una ricetta base che si prepara facendo sobbollire in acqua carne di gallina e verdure quali sedano, carote, cipolle e prezzemolo. Durante la cottura l'acqua si insaporisce e si impregna di nutrienti.

Il **brodo di gallina** ha un tempo di cottura di circa 2 ore, è molto saporito e può essere gustato da solo o come liquido di cottura di pasta, anche ripiena, o come fondo per numerose cotture.

Una volta ottenuto il brodo, carne e verdure possono essere gustati in insalata o in altre fantasiose ricette. Con le dosi indicate si preparano circa 4 litri di **brodo di cappone**, sufficienti mediamente per 8 persone.

INFORMAZIONI

- 8 persone
- 38Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **2 ore e ½**

INGREDIENTI

- 1 kg di gallina
- 1 carota
- 1 cipolla bianca
- 1 costa di sedano
- 5 rametti di prezzemolo
- 4 l di acqua
- 10 g di sale grosso

PREPARAZIONE

- Spellare la gallina ed eliminare il grasso visibile.
- Lavare la carota e tagliarne le estremità, pulire la cipolla ed incidere le estremità con un coltello, lavare il sedano ed il prezzemolo.
- In una capace pentola mettere le verdure, la carne, l'acqua ed il sale.
- Accendere il fuoco e quando l'acqua bolle abbassare al minimo e lasciar sobbollire lentamente 2 ore coperto.
- Durante la cottura, di tanto in tanto controllare la pentola, schiumare e mescolare. Per schiumare utilizzare una ramina a maglie strette e togliere il grasso e i residui di carne che affiorano in superficie.
- Trascorse le due ore spegnere il fuoco, scolare la carne e le verdure, filtrare il brodo e lasciarlo raffreddare. Riporlo in frigorifero in un vaso chiuso ermeticamente.
- Al momento di utilizzarlo, rimuovere lo strato di grasso che si forma in superficie.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



I consigli di Barbara

Il brodo così preparato si conserva per una 4-5 giorni circa in frigorifero. Può anche essere congelato, nel qual caso si conserva per 3 mesi.