

ZUPPA DI POLLO

Ingredienti per 8 persone:

- 1 pollo ruspante di 1200 g
- 100 g di burro
- 40 g di farina
- 2 cucchiaini di estratto di carne
- 1 cipolla
- 2 carote
- 2 coste di sedano
- 2 chiodi di garofano
- noce moscata
- alcuni gambi di prezzemolo
- sale
- alcuni cucchiiai di crema di latte fresca (facoltativo)

Svuotate il pollo e fiammeggiatelo.

Ripulitelo da eventuali penne, lavatelo con cura sotto l'acqua corrente e lasciatelo sgocciolare.

Mondate e lavate le verdure.

Fate fondere il burro a fuoco dolcissimo in una casseruola capace, aggiungete la farina, mescolate e, mantenendo la fiamma al minimo, fatela schiumare per qualche secondo quindi ritirate la casseruola dal fuoco.

Quando il composto si sarà intiepidito, aggiungete due litri abbondanti di acqua calda, mescolando con una frusta perché non si formino grumi.

Rimettete la casseruola sul fuoco, salate e aggiungete l'estratto di carne, le carote, il sedano, il prezzemolo e la cipolla steccata con i chiodi di garofano.

Unite anche il pollo, incoperchiate e, quando riprende l'ebollizione, regolate la fiamma al minimo e proseguite la cottura per circa un'ora e mezzo fino a quando la carne sarà cotta e quasi staccata dalle ossa.

Tirate su il pollo con una schiumarola, spellatelo e disossatelo con le mani.

Tenete da parte i due petti e mettete il resto della carne nel bicchiere del mixer.

Unitevi qualche cucchiaino del brodo di cottura e frullate fino ad ottenere una purea liscia che verserete in una casseruola.

Diluitela con tutto il brodo di cottura passato da un colino e regolate il sale.

Insaporite la zuppa con una grattatina di noce moscata e unitevi il petto di pollo tagliato a filettini quindi scaldatela e versatela nella zuppiera.

Servitela molto calda.

A piacere, dopo averla tolta dal fuoco, potete legare la zuppa con qualche cucchiaino di crema di latte.