
Zuppa di pollo

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Arrosto, bollito, stufato, alla griglia o fritto, con il pollo, in genere, si ottengono sempre buoni risultati, anche per i cuochi meno esperti. L'unico rischio al quale si può andare incontro con questo volatile da cortile è di far seccare la carne durante la cottura, pertanto si consiglia di bagnarlo con frequenza. Bisogna attuare una serie di piccole accortezze per la conservazione del pollo. Quando è crudo deve essere tenuto in frigorifero o in freezer; nel primo caso, non è bene conservarlo troppo a lungo, poiché le sue carni si deteriorano molto facilmente; nel freezer può essere mantenuto per un periodo prolungato. Si consiglia, prima di procedere al congelamento, di eliminare le frattaglie e di avvolgerlo nella carta stagnola. Quando il pollo è cotto, deve essere congelato completamente immerso nella salsa o nel brodo, poiché questo contribuisce a mantenere morbide le carni anche per un paio di mesi.

Ingredienti (8 persone) 1 pollo, 100 grammi di burro, 40 grammi di farina, 1 cipolla, chiodi di garofano, 1 costa di sedano, 2 carote, noce moscata, prezzemolo, 3 cucchiaini di crema di latte, 2 litri di acqua calda, q.b. di sale.

Preparazione Svuotare il pollo e fiammeggiarlo. Lavarlo con cura sotto un getto di acqua corrente e lasciarlo sgocciolare. Mondare e lavare il prezzemolo, le carote e la costa di sedano. Far fondere il burro a fuoco dolcissimo in una casseruola, aggiungere la farina, mescolare e, mantenendo la fiamma al minimo, farla schiumare per qualche secondo quindi ritirare la casseruola dal fuoco. Quando il composto si sarà intiepidito, aggiungere due litri abbondanti di acqua calda, mescolando con una frusta perché non si formino grumi. Rimettere la casseruola sul fuoco, salare ed aggiungere le carote, il sedano, il prezzemolo e la cipolla steccata con i chiodi di garofano. Unire anche il pollo, coprire con un coperchio e, quando riprenderà l'ebollizione, regolare la fiamma al minimo e proseguire la cottura per circa un'ora e mezzo fino a quando la carne sarà cotta e quasi staccata dalle ossa. Togliere il pollo con una schiumarola, spellarlo e disossarlo con le mani. Tenere da parte i due petti e mettere il resto della carne nel mixer. Unirvi qualche cucchiaino del brodo di cottura e frullare fino ad ottenere una purea liscia che verserete in una casseruola. Diluire con tutto il brodo di cottura passato al colino e della crema di latte (facoltativa), regolare di sale e di pepe ed insaporire la zuppa con noce moscata. Infine unire il petto di pollo, che avevate lasciato da parte, tagliato a julienne.

Presentazione Servire la zuppa di pollo molto calda e, se si desidera, con crostini di pane. Cristina Orlandi