

Brodo di pollo, la ricetta di Tim Mälzer



Nella mia cucina il brodo non manca mai; che sia appena preparato o prelevato dal mio [magico freezer](#); di manzo o di verdure o di carni miste o, come in questo caso di pollo, ogni volta che occorre dev'essere lì.

Fuori discussione, poi, che sia un buon brodo!

Così, sfogliando il libro [HEIMAT di Tim Mälzer](#) ho deciso di seguire questa sua rivisitazione di una ricetta tradizionale.

Una preparazione in cui l'uso accorto di spezie e aromi permette di ottenere un brodo ricco e profumato.

Gli ingredienti son tutti di facile reperibilità e il tempo per prepararlo, magari cominciando il giorno prima per averlo a disposizione per il pranzo del giorno seguente (*e per metterne via una scorta nel freezer...*) non è poi molto:

tanto poi il brodo cuoce per conto suo!

E ora, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti, per circa due litri di brodo:

pollo ruspante da lessato (circa un chilo)	pz.	1
verdure per il brodo (v. nota)	g	1'000
cipolle	pz.	4
gambi di sedano	pz.	4
pomodori	pz.	2
alloro	foglie	3
chiodi di garofano	pz.	5
pepe nero	ct.	1
bacche di ginepro	ct.	1
sale grosso	CT.	1
zucchero	CT.	1

Preparazione:

Controllare di avere tutti gli ingredienti a portata di mano e cominciare lavando e pulendo tutte le verdure. Quindi tenerle un attimo da parte.

Sciacquare molto bene, dentro e fuori, il pollo con acqua fredda dopo averlo privato di tutte le interiora (lavare e tenere da parte, volendo insaporire ulteriormente il brodo, fegato cuore e stomaco, ben pulito).

Tagliare a metà il porro, inserirlo nel pollo e adagiare il pollo sul fondo di una pentola capiente.

tagliare a metà le cipolle e metterle ad abbrustolire in una padella antiaderente e nel frattempo tagliare a metà i pomodori e ridurre a dadoloni le altre verdure.

Adagiare sul pollo le cipolle ben abbrustolite, tutte le verdure, le spezie e gli aromi.

Coprire il tutto con acqua fredda (due dita abbondanti al di sopra di pollo e verdure), aggiungere sale e zucchero e mettere sul fuoco.

Portare lentamente a ebollizione e lasciar poi sobbollire, con un coperchio appoggiato di sbieco, per una novantina di minuti.

A cottura ultimata lasciar raffreddare il brodo.

Togliere il pollo, spellarlo, disossarlo e tenerlo da parte (tornerà poi utile per delle insalate di pollo o altre preparazioni, sia fredde che calde).

Togliere le verdure dal brodo e lasciarle scolare bene. Poi filtrare il brodo con un colino e utilizzarlo a piacimento.

È pronto per l'uso immediato o, riposto in contenitori da freezer, surgelato e a disposizione per ogni necessità.

SUGGERIMENTI E NOTE:

- *Verdure per il brodo: in genere io uso carota, porro, verza, sedano-rapa, prezzemolo*
- *Il pollo di queste foto è stato poi utilizzato per una [fricassea di pollo](#).*