BRODO DI POLLO



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 1 ora(e) 30 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- 1,5 litri d?acqua - 2 carote (200 g) - 1 gambo di sedano - 2 cipolle - 2 chiodi di garofano - 1 foglia di alloro - 500 di carne di pollo, gallina, cappone - sale e pepe

1. Mettere l?acqua nel contenitore di metallo con le verdure pelate e lavate, tagliate a pezzettoni se necessario, gli aromi e la carne.

2. Chiudere il coperchio ed avviare il programma ESPERTO per 1 ora e 30 minuti/ velocità 0/110°C.

3. Filtrare il brodo se necessario, e le verdure possono essere consumate in insalata condite con olio. Il brodo si conserva 3 giorni in frigorifero.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016