

## BRODO DI POLLO

### Ingredienti

- aglio
- 1 cipolla
- 1 cosce di pollo
- patate (150gr)
- 3 chiodi di garofano
- 1 sedano
- 1 carota
- pomodori San Marzano (150gr)

### Come si prepara

Traffiggere una cipolla con i chiodi di garofano.

Mettere tutti gli ingredienti e cioè una coscia di pollo, la cipolla, il sedano, la carota, una patata, un pomodoro, uno spicchio d'aglio in una capace pentola con due litri d'acqua.

Portare ad ebollizione e cuocere fino a quando i pezzi di pollo non saranno teneri.

Togliere le verdure, filtrare il brodo ottenuto e metterlo in frigo.

Dopo qualche ora togliere lo strato di grasso che si sarà formato in superficie e usarlo.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 60

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	117 kcal 490 kJ
-------------------	--------------------

### Tags

verdure, Brodo di pollo, pollo, brodo, carni bianche, In ultimo ti comunico, come ti ho già anticipato, che, per questo tipo di lavoro, io richiedo una retribuzione ad ora di 20 euro.

