

CREMA DI POLLO ALLA PANNA

Ingredienti per 4 persone:

- 125 cl di brodo di pollo,
- 500 g di ossi di pollo,
- 12 cl di panna,
- sale,
- pepe bianco,
- 1 grattatina di noce moscata.

Fate fondere 20 g di burro in una casseruola e rosolatevi dolcemente le verdure, ridotte a pezzettini minuti, per 5 minuti, quindi cospargetele con la farina e fate soffriggere per un paio di minuti.

Infine versate nel recipiente il brodo di pollo.

Sminuzzate gli ossi di pollo e fateli bollire in una pentola piena d'acqua, poi scolateli e aggiungeteli al brodo.

Lasciate cuocere a calore moderato per circa mezz'ora, dopodiché unite la panna e proseguite la cottura per altri 5-10 minuti.

Insaporite la zuppa con sale, pepe e noce moscata, passatela al setaccio e raccoglietela nella casseruola.

Incorporatevi il resto del burro, infine frullatela con un frullatore a immersione.

Fatela scaldare prima di servire.

CONSIGLI.

La ricetta di questa delicata crema può essere utilizzata per prepararne altre di sapore diverso, sostituendo il brodo di pollo con un uguale quantitativo di brodo di altro tipo (vitello, tacchino, ecc.).

Inoltre la stessa crema può essere variata con l'aggiunta di aromi e spezie e arricchita con verdure dal sapore delicato o con quenelle di pollo.