

SALSA DI POLLO

Dopo aver preparato un superbo pollo al forno, possiamo utilizzare la carcassa per una fantastica salsa.

PER LA SALSA

- 1) Tagliate in maniera grossolana carote, sedano e cipolla e far soffriggere con burro e olio in una casseruola alta.
- 2) Unite al soffritto la carcassa del pollo, delle foglie di maggiorana, timo, pepe nero e fate rosolare per bene.
- 3) Aggiungete acqua fredda fino a ricoprire per un volta il volume del pollo e alzate la fiamma per far evaporare il liquido. Ripetete questa operazione per un'altra volta con la fiamma alta e per una terza volta con la fiamma bassa.
- 4) Dopo un ora di cottura a fuoco lento dovrete aver ottenuto una salsa scura e sporita. Stemperate con del burro e regolate di sale. Se desiderate un sapore più marcato, aggiungete anche salsa di soia. Filtrate.

CONSERVAZIONE

La salsa può essere conservata per una settimana nel frigorifero oppure potete ricavare diverse dosi monouso utilizzando il contenitore dei cubetti di ghiaccio.

UTILIZZO

La salsa di pollo può sostituire il dado o essere usata per glassare una carne, per ripassare in padella dei ravioli di carne o di magro, come condimento per la pasta fresca con un battuto di funghi o per la preparazione di salse (vedi salsa soubise)

feel
C O M O

