




-  **DIFFICOLTÀ** : FACILE
-  **PREPARAZIONE** : 30 MIN
-  **COTTURA** : 60 MIN

INGREDIENTI

- UN POLLO INTERO
- ACQUA
- CAROTE
- SEDANO E ALLORO
- AGLIO E CIPOLLA
- SALE, PEPE E PREZZEMOLO



PRESENTAZIONE

Il piatto più triste dell'autunno che segna la stagione dei raffreddori e del ritorno a tempo pieno in università. Se dico brodo di pollo voi dite "influenza"... brodo di pollo! E taac ve l'ho gufata.

PREPARAZIONE

Pulite bene il pollo ricordando di eliminare anche tutte le **piume** o sarà un vero casino.

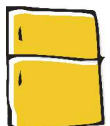
Tagliate in pezzi le carote, il sedano e la cipolla, facendola poi **tostare in padella** per un paio di minuti.



Mettete il pollo in una pentola con la cipolla, l'aglio, il sedano, la carota, il prezzemolo, l'alloro, il pepe, il sale, la vostra ansia di vivere, della pozione polisucco, un pizzico di ogni cosa bella e versateci sopra l'acqua perché **tutto fa brodo** nel minestrone della vita.

Cuocete a fuoco moderato per circa un'ora, avendo cura di **eliminare il grasso in eccesso** (che non sarà il nostro amici, mettiamoci l'anima in pace) durante la cottura.

Una volta raffreddato, **filtrate il brodo** in una bottiglia dell'acqua da riporre a mo' di menzogna nel frigo.



Date infine il pollo ad un **anziano** perché, diciamocelo, chi mangia davvero il pollo bollito?!

LEVEL 'VIDA LOCA'



NON AVETE IL POLLO? NESSUN PROBLEMA!
SCALDATE DEL DADO KNORR AL GUSTO
POLLO IN UN PENTOLINO CON DELL'ACQUA.
AGGIUNGETE COPERTINA, FILM, DIVANO E
ALTRI LUOGHI COMUNI CHE USATE COME
SCUSA PER NON USCIRE DI CASA.

RICORDATE IL DETTO:

IL BRODO RISCALDATO NON È MINISTRA:
LA DIGNITÀ TE LA CONSERVI!