

## Paparele in brodo

*Ingredienti:*

*Per la pasta:*

1 uova.

1 mezzi gusci d'acqua.

150 g. circa farina.

Un pizzico di sale

*Per il brodo:*

1 gallina.

1 cipolla.

1 carota.

1 costa di sedano.

1 spicchio d'aglio.

2 chiodi di garofano.

10 grani di pepe.

1 foglia d'alloro.

Sale q.b.

Grana o parmigiano grattugiato.

*Ricetta:*

Per la preparazione della pasta vedi "ricette base pasta, [paparele](#)".

Pulite e fiammegiate la gallina e conservate le interiora.

Tagliate a grossi pezzi le verdure.

Inserite in un sacchetto di garza l'alloro, i chiodi di garofano, l'aglio intero, il pepe in grani e chiudetelo.

Mettete la gallina, le verdure, il sale e il sacchettino di odori in una pentola e coprite con acqua fredda.

Bollite a fiamma bassa e tegame coperto per due ore.

Estraete la gallina e il sacchettino di odori dal brodo.

Tagliate a pezzettini le frattaglie del pollo.

Passate le verdure al setaccio e rimettetele nel brodo con le frattaglie e cuocete per cinque minuti dalla ripresa del bollore.

Aggiungete le paparele e fate bollire per otto minuti.

Servite la minestra di paparele calda condita con abbondante formaggio grattugiato.

La gallina si può consumare come un normale bollito.