Brodo di gallina con le "fortaie"

Ingredienti:

1 gallina
250 g di sedano
250 g di carote
250 g di porri
250 g di cipolle
2 rametti di timo
2 foglie di alloro
pepe arlecchino in grani
50 g di prezzemolo
sale

Preparazione:

Tagliare le verdure a pezzi e rosolarle in olio EVO.

Aggiungere la gallina, l'alloro, il timo, il pepe in grani e il sale. Coprire con acqua e portare a cottura schiumando di tanto in tanto per eliminare grasso e impurità. Cuocere per circa un'ora.

Nel frattempo preparare le "fortaie" con: **250 g** di farina, **3** uova, **300/350 ml** di latte, **50 g** di Trentingrana, un trito di prezzemolo, sale e pepe. Preparare la pastella e cuocere le "fortaie" in padella antiaderente. Tagliare a listarelle da servire nel brodo caldo.

PALAZZO ROCCABRUNA
ACCADEMIA D'IMPRESA
AZIENDA SPECIALE DELLA C.C.I.A.A. DI TRENTO