



#### INGREDIENTI

1 gallina  
 4 uova  
 circa 200 g di erbe (prezzemolo, basilico, spinaci, cerfoglio, dragoncello)  
 50 g di burro

#### IL BRODO VEGETALE

2 cipolle  
 1 porro  
 1 gambo di sedano  
 un po' di aglio, timo, alloro e qualche grano di pepe

#### LA GUARNIZIONE

2 patate  
 1 carota  
 2 rape  
 cavolfiore e broccoli

Ricetta: Geert Van Hecke, [www.dekarmeliet.be](http://www.dekarmeliet.be)

## Colombia *Gallina in brodo alle erbe con ortaggi invernali e uovo al tegamino*

Preparare 3 l di brodo vegetale con cipolle, porro, sedano, aglio, timo, alloro e pepe. Affogare la gallina nel brodo per 30 minuti a fiamma bassa.

Ridurre 1 l del brodo a 1/3.

Sbollentare rapidamente le erbe. Raffreddare con acqua ghiacciata e mescolare al brodo ridotto. Passare, poi affinare con poco burro. Aggiustare di pepe e sale.

Tagliare secondo il gusto patate, carote, rape, cavolfiore e broccoli. Cuocere lentamente nel brodo.

Tagliare a pezzi la carne. Arrostitire 4 uova al tegamino. Disporre in un grande piatto fondo.