

# Zuppa di patate con pollo con la Slow-cooker

## Zuppa di patate salutare con pollo con la Crockpot

Questa è una zuppa di patate con pollo cucinata con la Crockpot. E' una zuppa di patate densa, cremosa, sana, resa così gustosa da pezzi di pollo e verdure.

La zuppa di patate è sempre stata una delle mie zuppe preferite per l'autunno e l'inverno. È un piatto sostanzioso, economico, per famiglie, che mia madre usava cucinare spesso. Farla mi ricorda sempre lei.

tempo di preparazione: 15 MINUTI tempo di cottura: 8 ORE Tempo totale: 8 ORE 15 MINUTI

porzioni: 4

## Ingredienti

- 2 fette di pancetta tritata (potrebbe essere pancetta di tacchino a basso contenuto di grassi)
- 1 cipolla, sbucciata e tritata
- 1 spicchio d'aglio, tritato
- 600 gr. di patate rosse, pelate e tagliate a fette sottili
- 300 gr. di petto di pollo senza pelle disossato oppure, non aggiungerlo se vuoi rendere vegetariana questa zuppa. Se vuoi una versione più veloce, aggiungi invece del pollo arrosto alla fine.
- 1 tazza di carote a fette
- 1 tazza di sedano affettato
- 4 tazze di brodo di pollo
- 1 cucchiaino di timo essiccato
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato fresco
- sale e pepe

## Strumenti

- Pentola Slow-cooker o Crockpot

## Istruzioni

Aggiungere la pancetta in una padella e cuocere fino a doratura, quindi aggiungere le cipolle e l'aglio. Far rosolare per 3-4 minuti per ammorbidirle. (Se si utilizza la pancetta di tacchino, cuocere in una padella antiaderente.) Versare le cipolle nella pentola di coccio della slowcooker.

Aggiungere le patate a fette, le carote, il sedano, il brodo di pollo, il timo, 1 1/2 cucchiaini di sale e 1/2 cucchiaino di pepe nero. Metti il petto di pollo sopra.

Metti il coperchio sulla pentola a cottura lenta. Accendete e cuocete per 8-12 ore, mescolando di tanto in tanto, fino a quando le patate sono estremamente morbide. (Controlla il pollo a 7 ore. Se è cotto, puoi rimuovere il pollo e metterlo in frigorifero fino a quando le patate sono tenere e spezzate.

## **Tu con i miei occhi**

[Vedere il mondo in bassa risoluzione](#)

---

Rimuovi il petto di pollo dal cocchio. Mescola energicamente la zuppa di patate per spezzare le patate e addensare il brodo. (Puoi renderlo ancora più cremoso frullando parzialmente la zuppa con un frullatore ad immersione.

Trita il pollo e aggiungilo nuovamente nella slow-cooker insieme a prezzemolo fresco. Mescolare bene. Servire calda

## **Appunti**

Istruzioni piano cottura: questa ricetta è ottima anche sul piano cottura convenzionale.