

---

# Waterzooi di pollo

**Autore:** Fabio Di Nunno

**Fonte:** Città Nuova

**Il waterzooï, la zuppa fiamminga, qui proposta nella tradizionale versione con il pollo, è una tipica ricetta del Belgio, o meglio, delle Fiandre**

Sono molte le dicerie sulla cucina belga, innanzitutto che essa contempla quantità da cucina tedesca ma qualità da cucina francese. Indubbiamente, nella cucina belga vi sono influenze tedesche e olandesi, considerando l'uso frequente di erbe e spezie. Waterzooï, in olandese, lingua parlata nelle Fiandre, significa "acqua che bolle" o "miscuglio a base di acqua". Quando si tratta di waterzooi, poi, si dice che nelle Fiandre si trovano tante versioni di waterzooï, quanti sono i campanili delle chiese all'orizzonte e, effettivamente, la ricetta ha delle piccole varianti nelle diverse città della regione.

## Ingredienti per quattro persone

4 cosce di pollo

200 g di petto di pollo a pezzetti irregolari

400 g di patate

2 carote

2 porri

2 coste di sedano

200 g di panna liquida

1 tuorlo

750 cc di brodo di pollo

succo di 1/2 limone

sale q. b.

pepe nero q. b.

noce moscata q. b.

alloro q. b.

---

prezzemolo q. b.

## **Tempo di preparazione**

1 ora

Lavare le patate e lessarle, poi pelarle e tagliarle a pezzi, cospargerle di prezzemolo tritato e metterle da parte. Rosolare il porro in un'ampia casseruola con una noce di burro, poi aggiungere una cucchiaiata di brodo di pollo e stufarlo. Nel frattempo lavare le altre verdure e tagliarle a cubetti o a bastoncini. Dunque eliminare la pelle al pollo, dove presente, e massaggiarlo con il sale e il pepe. Unire i pezzi di pollo al porro e lasciarli insaporire per un minuto. Aggiungere le altre verdure e coprire con il brodo di pollo rimasto, il succo di limone e due foglie di alloro. Portare ad ebollizione e cuocere per circa 30 minuti. Regolare di sale. Quindi amalgamare il tuorlo con la panna e aggiungerli alla zuppa, mantenendo la casseruola sul fuoco, per meno di un minuto, evitando che la zuppa giunga all'ebollizione. Poi lasciare riposare la zuppa per qualche minuto. Infine, disporre in piatti adatti alla zuppa le patate condite con il prezzemolo e versarvi sopra il waterzooï, aggiungendo del pepe macinato e della noce moscata. Servire il waterzooï di pollo accompagnato da una baguette a fette che, a mo' di cucchiaio, può raccogliere il liquido della zuppa.

In alternativa al brodo di pollo è possibile preparare un brodo con dado vegetale o anche utilizzare della semplice acqua, ma la zuppa sarà meno saporita. A seconda delle varianti nella ricetta e del proprio gusto, è possibile utilizzare diversi ortaggi.