

SALSE E CONDIMENTI

Fondo bianco di vitello

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Carcasse di vitello	600 g
Cipolla	1
Porro	1
Carota	1
Sedano	1 costa
Alloro	1 rametto
Chiodi di garofano	4
Sale	poco

■ Preparazione

- 1 Mettere le carcasse a pezzetti in una pentola coperte da circa tre litri d'acqua e lasciar riposare per un'ora o più.
- 2 Cambiare l'acqua con un litro e mezzo di acqua fredda e portare ad ebollizione, schiumare frequentemente ed aggiungere il sale.
- 3 Mondare e tagliare a listarelle le verdure tranne la Cipolla che va invece pulita e steccata coi Chiodi di Garofano.
- 4 Unire le verdure e continuare la cottura a fuoco basso senza coperchio per altre 2 o 3 ore schiumando se necessario.
- 5 Passare il tutto al setaccio fine e lasciar raffreddare, sgrassare e mettere in un recipiente di conservazione.
- 6 Il fondo può essere conservato in frigo per al massimo una settimana oppure riposto in congelatore per più tempo...