

SALSE E CONDIMENTI

Fondo bruno di vitello

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Spalla di vitello disossata	300 g
Ossa di vitello spezzettate finemente	300 g
Olio d'oliva	50 g
Carota a rondelle	1
Cipolla affettata finemente	1
Fondo bianco comune (v. ricetta)	100 cl
Odori (prezzemolo, timo, alloro)	1 mazzetto
Sale	

■ Preparazione

- 1 Le dosi sono per 1/2 l di fondo bruno. Legate la carne con uno spaghino, ungetela di olio, ponetela in una teglia e fatela dorare in modo uniforme per 30 minuti in forno caldo (200 gradi), quindi salatela.
- 2 Appena sarà rosolata uniformemente toglietela dal forno. Mettete in un'altra casseruola le verdure affettate e le ossa finemente spezzettate; unite il mazzetto di odori e ponetevi sopra la carne.
- 3 Coperchiate il recipiente e fate cuocere molto piano per 15 minuti, quindi bagnate il tutto con 25 cl di fondo bianco, lasciate consumare il liquido, a calore basso, per altri 15 minuti.
- 4 Aggiungetevi ora un altro 25 cl di fondo bianco e nuovamente lasciatelo ridurre per altrettanto tempo.
- 5 Infine bagnate la preparazione con il fondo bianco rimasto, portate il liquido a vivace ebollizione, e continuate la cottura lentamente per 3 ore, schiumando il brodo.
- 6 Completata la cottura, fate raffreddare, sgrassate la superficie, filtrate il composto attraverso una mussola fine tenendo da parte la carne. E' questo un fondo ideale per legare salse brune, ragù e carni brasate.