

## SALSE E CONDIMENTI

# Fondo chiaro

Origine: Francia

DOSI

**10 persone**

## ■ Ingredienti per 10 persone

|                                               |              |
|-----------------------------------------------|--------------|
| Ossa di vitello con il 20% di carne attaccata | 10000 g      |
| Carcasse di pollo tolti i petti e le cosce)   | 4            |
| Carote                                        | 800 g        |
| Cipolla                                       | 400 g        |
| Porri                                         | 300 g        |
| Sedano                                        | 100 g        |
| Prezzemolo                                    | 100 g        |
| Alloro                                        | 1 foglia     |
| Timo                                          | 1 ramoscello |
| Chiodi di garofano                            | 4            |
| Sale                                          | 60 g         |
| Acqua                                         | 1200 cl      |

## ■ Preparazione

- 1 Segare o spezzare le ossa in pezzi (senza esagerare più sono piccoli, più si estrarrà il principio nutritivo e saporifico).
- 2 Mettere carne, ossa, sale e acqua fredda in una grossa pentola, portare ad ebollizione, schiumare accuratamente, aggiungere gli odori (i chiodi di garofano piantati in una cipolla, prezzemolo, timo e alloro legati insieme), lasciar bollire ad ebollizione dolce e regolare per un minimo di tre ore.
- 3 Filtrare, lasciar raffreddare, sgrassare. Se si ha più tempo, si può lasciar prima bollire le sole ossa con acqua e sale per circa 5 ore (ricordarsi di schiumare a fondo), in modo da estrarre tutti i principi gelatinosi, filtrare, riportare il liquido a 12 litri con acqua e trattare come sopra per ebollizione di almeno tre ore la carne, le carcasse e gli odori.