

SALSE E CONDIMENTI

Fumet di selvaggina

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Frattaglie di selvaggina da penna	400 g
Carne di fagiano	125 g
Acqua	5 cl
Carota piccola	1
Cipolla	1/4
Sedano	1/4 costa
Aromi (timo, alloro, prezzemolo)	1 mazzetto
Sale	

Preparazione

- 1 Le dosi sono per 1/2 l di fumet. Lavate tutta la carne e le ossa della selvaggina, spezzettate e mettete il tutto in una teglia che porrete in forno caldo (220 gradi) per 20 minuti.
- 2 Travasate quindi in una pentola, unite l'acqua fredda e portate a lenta ebollizione, schiumando più volte. Aggiungete tutti gli altri ingredienti, coprite il recipiente e fate sobbollire molto piano per 3 ore.
- 3 Filtrate il liquido attraverso un passino fine e lasciate riposare per 10 minuti, quindi filtrate ancora per 3 volte il liquido.
- 4 Lasciate infine raffreddare il fumet, togliete il grasso in superficie e ponetelo in un recipiente a chiusura ermetica; conservatelo in frigorifero fino al momento di utilizzarlo.
- 5 Se il vostro recipiente non fosse dotato di chiusura, potrete sopperire ricoprendone l'imboccatura con una pellicola trasparente.