

FONDO BIANCO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di carne magra di vitello disossata
- 300 g di garretto di vitello
- 1000 g di carcasse, colli e interiora di pollo
- 2 carote
- 2 cipolle
- 1 gambo di sedano
- prezzemolo
- alloro
- timo
- sale

Spezzettate minutamente le carcasse di pollo e mettetele in una casseruola insieme ai colli, alle interiora e alle carni. Versatevi un litro e mezzo di acqua e portate a ebollizione.

Schiumate, condite con sale e unite le carote e il sedano tagliati a pezzetti, le cipolle affettate e le erbe legate come un mazzetto guarnito.

Abbassate il fuoco e fate sobbollire per 4 ore.

Sgrassate e passate attraverso una tela fine.

Le carni si usano per altre pietanze.