

FONDO BIANCO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di garretto e ritagli di seconda scelta di vitello
- 500 g di ali, zampe e carcasse di pollo
- 80 g di carote
- 40 g di cipolle
- 30 g di porri
- 10 g di sedano
- 1 mazzetto guarnito

Porre carni ed ossa in una casseruola insieme a 6/10 grammi di sale ed 1.2 litri di acqua arrivati al bollore aggiungere le verdure, cuocere schiumando frequentemente ed alla fine dopo circa tre ore sgrassare accuratamente.

Passare al setaccio fine e conservare.

Volendo si può procedere come per il Fondo Bruno facendo cuocere prima le ossa e poi la carne aggiunta dopo una leggera rosolatura nel burro ma così facendo occorreranno in tutto circa cinque ore e si dovrà compensare l'evaporazione con nuova acqua bollente affinché carne ed ossa siano sempre sommerse.