

## FONDO BIANCO COMUNE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di spalla di vitello disossata
- 200 g di ossa di vitello spezzettate finemente
- 1 quarto di pollo (parte della coscia)
- 1 carota affettata
- 1 cipolla affettata sottilmente
- 1 porro affettato sottilmente
- 1 costa di sedano affettato
- 1 mazzetto di odori (prezzemolo, timo, alloro)
- 100 cl di acqua
- sale

Legate con uno spago la carne, spezzettate le ossa e ponete tutto in una grande pentola con l'acqua e il pollo.

Portate a lenta ebollizione, schiumate accuratamente, unite le verdure, il mazzetto di odori e il sale.

Fate cuocere a fuoco basso per 3 ore e 1/2.

Lasciate raffreddare il brodo quindi sgrassatelo e filtratelo attraverso una mussola fine, tenendo da parte la carne per altre preparazioni.