

FONDO BRUNO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di spalla di manzo disossata
- 500 g di garretto di manzo
- 200 g di ossa di manzo triturate finemente
- 1 cucchiaio di grasso d'arrosto (o burro)
- 2 carote
- 2 cipolle
- 1 mazzetto prezzemolo, timo, alloro
- 150 cl brodo di carne
- sale

Cospargete le carni di grasso d'arrosto o di burro; condite con sale e fate dorare in una placca nel forno. Affettate carote e cipolle e disponetele sul fondo di una casseruola; sopra mettete le ossa, il mazzetto guarnito e la carne che avrete dorato.

Coprite la casseruola e fate cuocere a fuoco minimo per un quarto d'ora.

Bagnate con qualche cucchiaiatina di brodo e fate ridurre di 3/4.

Aggiungete il brodo rimasto, portate ad ebollizione, schiumate, abbassate la fiamma e continuate la cottura a fuoco dolcissimo per 5 ore.

Sgrassate, controllate di sale e passate il liquido attraverso una tela fine.

Usate la carne per altre pietanze.