

FONDO BRUNO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 750 g di ossa di vitello sminuzzate
- 1 carota
- 1 costa sedano
- 1 cipollina
- 1 porro
- 1 spicchio di aglio
- 1 mazzetto guarnito (timo, alloro, rosmarino, prezzemolo)
- 2 chiodi di garofano
- 5 grani pepe nero (grani pestati)
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- poco sale

Ungere una teglia e riporvi sopra le ossa, passare in forno a 200 gradi rosolando le ossa da tutti i lati, aggiungere tutte le verdure tagliate a cubetti (la famosa Dadolata da non confondere con la Brunoise).

Lasciar dorare il tutto dopodichè estrarre dal forno e trasferire il tutto in una pentola capace avendo l'accortezza di operare una prima sgrassatura.

sciolto in poca acqua il concentrato di pomodoro unirlo al resto, coprire con un litro e mezzo di acqua e portare ad ebollizione, aggiungere i rimanenti ingredienti ed abbassare la fiamma.

Lasciar sobbollire per circa tre ore schiumando di tanto in tanto ed eventualmente rabboccando il liquido evaporato (il risultato deve essere un volume di Fondo circa pari a quello del liquido originariamente usato).

Filtrare il Fondo Bruno così ottenuto attraverso un colino a maglia fine, lasciarlo raffreddare ed eliminare il grasso che si sarà formato in superficie.

Il fondo può essere conservato in frigo per al massimo una settimana oppure riposto in congelatore per più tempo...