

FONDO BRUNO 3

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di garretti di bovino
- 600 g di garretti di vitello
- 1 pezzo d'osso di prosciutto sbollentato
- 60 g di cotenne sbollentate
- 60 g di carote
- 60 g di cipolle

Per il mazzetto guarnito:

- 10 g di prezzemolo
- 1 rametto timo
- 1 foglia alloro
- 1/2 spicchio aglio

Dopo aver disossato la carne si sminuzzano le ossa e si pongono in forno ad imbiondire (tostare).

Dopodichè si pongono ossa, verdure e mazzetto guarnito in una pentola con 1.5 litri di Acqua, si porta a bollore e si lascia cuocere lentamente per almeno sei ore schiumando spesso e mantenendo il livello del liquido sempre costante con l'aggiunta di acqua bollente.

Quello che si ottiene è già un Fondo Bruno, ma per migliorarlo ulteriormente si passa nel burro a rosolare la carne che avete separato in precedenza dai garretti, la si bagna con una mestolata di fondo e si lascia evaporare, si ripete ancora due volte questa operazione, dopodichè si passa la carne nella pentola del fondo e si lascia bollire fino a quando la carne non sarà cotta, a questo punto si filtra con un colino fine e si ottiene il Fondo Bruno.

Ovviamente si possono aumentare le dosi, la ricetta dalla quale ho preso io i pesi indicava la preparazione per 10 litri di Fondo Bruno.

Una aggiunta ulteriore può essere costituita da una spruzzata di pomodoro insieme alle ossa ed alle verdure...