

FONDO BRUNO 4

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di carote
- 200 g di cipolle
- 2000 g di ossi e ritagli di carne di manzo
- 2 spicchi di aglio
- 300 g di pomodori freschi
- 20 g di concentrato di pomodoro
- 1 mazzetto di erbe (prezzemolo, timo, alloro, basilico)

Pulire carote e cipolle tagliandole a pezzetti.

Frantumare gli ossi e la carne; metterli in forno a 250 gradi e far tostare per 3/4, aggiungere carote, cipolle, aglio e far andare per 30 minuti, poi mettere tutto in una pentola con pomodori, concentrato di pomodoro, erbe e sale.

Unire 6 litri di acqua (dovrà sempre coprire gli ossi), mettere sul fuoco e portare ad ebollizione.

Cuocere lentamente per 6 ore schiumando e sgrassando, infine passare il tutto al passino.