

FONDO BRUNO DI VITELLO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di spalla di vitello disossata
- 300 g di ossa di vitello spezzettate finemente
- 50 g di olio d'oliva
- 1 carota a rondelle
- 1 cipolla affettata finemente
- 100 cl di fondo bianco comune
- 1 mazzetto di odori (prezzemolo, timo, alloro)
- sale

Le dosi sono per 1/2 l di fondo bruno.

Legate la carne con uno spaghino, ungetela di olio, ponetela in una teglia e fatela dorare in modo uniforme per 30 minuti in forno caldo (200 gradi), quindi salatela.

Appena sarà rosolata uniformemente toglietela dal forno.

Mettete in un'altra casseruola le verdure affettate e le ossa finemente spezzettate; unite il mazzetto di odori e ponetevi sopra la carne.

Coperchiate il recipiente e fate cuocere molto piano per 15 minuti, quindi bagnate il tutto con 25 cl di fondo bianco, lasciate consumare il liquido, a calore basso, per altri 15 minuti.

Aggiungetevi ora un altro 25 cl di fondo bianco e nuovamente lasciatelo ridurre per altrettanto tempo.

Infine bagnate la preparazione con il fondo bianco rimasto, portate il liquido a vivace ebollizione, e continuate la cottura lentamente per 3 ore, schiumando il brodo.

Completata la cottura, fate raffreddare, sgrassate la superficie, filtrate il composto attraverso una mussola fine tenendo da parte la carne.

E' questo un fondo ideale per legare salse brune, ragù e carni brasate.