

FONDO CHIARO

Ingredienti per 10 persone:

- 10 kg di ossa di vitello con il 20% di carne attaccata
- 4 carcasse di pollo (tolti i petti e le cosce)
- 800 g di carote
- 400 g di cipolla
- 300 g di porri
- 100 g di sedano
- 100 g di prezzemolo
- 1 foglia di alloro
- 1 ramoscello di timo
- 4 chiodi di garofano
- 60 g di sale
- 1200 cl acqua

Segare o spezzare le ossa in pezzi (senza esagerare più sono piccoli, più si estrarrà il principio nutritivo e saporifico). Mettere carne, ossa, sale e acqua fredda in una grossa pentola, portare ad ebollizione, schiumare accuratamente, aggiungere gli odori (i chiodi di garofano piantati in una cipolla, prezzemolo, timo e alloro legati insieme), lasciar bollire ad ebollizione dolce e regolare per un minimo di tre ore.

Filtrare, lasciar raffreddare, sgrassare.

Se si ha più tempo, si può lasciar prima bollire le sole ossa con acqua e sale per circa 5 ore (ricordarsi di schiumare a fondo), in modo da estrarre tutti i principi gelatinosi, filtrare, riportare il liquido a 12 litri con acqua e trattare come sopra per ebollizione di almeno tre ore la carne, le carcasse e gli odori.