

FUMET DI SELVAGGINA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di frattaglie di selvaggina da penna
- 125 g di carne di fagiano
- 5 cl di acqua
- 1 carota piccola
- 1/4 cipolla
- 1/4 costa di sedano
- 1 mazzetto di aromi (timo, alloro, prezzemolo)
- sale

Le dosi sono per 1/2 l di fumet.

Lavate tutta la carne e le ossa della selvaggina, spezzettate e mettete il tutto in una teglia che porrete in forno caldo (220 gradi) per 20 minuti.

Travasate quindi in una pentola, unite l'acqua fredda e portate a lenta ebollizione, schiumando più volte.

Aggiungete tutti gli altri ingredienti, coprite il recipiente e fate sobbollire molto piano per 3 ore.

Filtrate il liquido attraverso un passino fine e lasciate riposare per 10 minuti, quindi filtrate ancora per 3 volte il liquido.

Lasciate infine raffreddare il fumet, togliete il grasso in superficie e ponetelo in un recipiente a chiusura ermetica; conservatelo in frigorifero fino al momento di utilizzarlo.

Se il vostro recipiente non fosse dotato di chiusura, potrete sopperire ricoprendone l'imboccatura con una pellicola trasparente.