

FONDI (RICETTA BASE)

Ingredienti per 4 persone:

- ossa di manzo (o ossa di vitello)
- olio d'oliva
- burro

In genere sono brodi di carne, di pesce o vegetale e si uniscono ai roux per ottenere varie salse.

Per ottenere il fondo di cottura classico rosolate alcune ossa di manzo e di vitello in olio e burro; aggiungete l'acqua e continuate la cottura per molte ore sino a quando il liquido si è addensato.

Per una soluzione più veloce, come fondo di cottura usate qualsiasi sugo di arrosto diluito con un po' di brodo o d'acqua. Per ottenere un composto senza grumi, se il roux è caldo versate il brodo freddo; se il roux è freddo, aggiungete il brodo caldo.