

# SALSA SPAGNOLA CLASSICA

Ingredienti per 4 persone:

- 250 cl di fondo bruno di vitello
- 125 g di roux bruno
- 100 g di concentrato di pomodoro

Per la mirepoix grassa:

- 30 g di pancetta a dadini
- 30 g di cipolla
- 50 g di carote a dadini
- 1 pizzico di timo
- 1/2 foglia di alloro
- sale

Mettete in una casseruola e portate a ebollizione 150 cl di fondo bruno, aggiungete il roux bruno, amalgamate con un cucchiaio di legno e, sempre mescolando, continuate la cottura di questa salsa a fuoco bassissimo per circa un'ora. Con gli ingredienti sopra indicati preparate intanto la mirepoix grassa e aggiungete anche questa alla salsa lasciando cuocere per un'altra ora circa.

Filtrate questa salsa attraverso un colino fine, schiacciando leggermente la mirepoix e raccogliendo il passato in una casseruola.

Aggiungete quindi 50 cl di fondo bruno.

Lasciate sobbollire su fuoco molto basso per altre 2 ore circa, mescolando spesso.

Versate la salsa in una terrina e lasciatela raffreddare completamente, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno.

Intanto mettete in una piccola pirofila il concentrato di pomodoro e lasciatelo in forno a 160 gradi sino a quando sarà asciugato e leggermente scurito.

Rimettete la salsa ormai fredda in una casseruola a fondo spesso, aggiungete 50 cl di fondo bruno e il concentrato di pomodoro.

Portate nuovamente a ebollizione a fuoco vivace, mescolando con il cucchiaio di legno.

Abbassate la fiamma al minimo e lasciate cuocere per circa un'ora, schiumando e sgrassando in superficie con molta cura.

Passate quindi tutto attraverso un colino fine e raccogliete la salsa in una pirofila con coperchio a chiusura ermetica, dove, mescolando spesso con un cucchiaio di legno, la farete raffreddare.

Conservate in frigorifero.