

# FONDO SCURO DI POLLAME

Ingredienti per 8 persone:

- 2200 g di carcasse di pollame
- 2 cuori di pollame
- 2 stomaci di pollame
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 150 g di carote
- 200 g di sedano rapa
- 100 g di porri
- 1 cipolla
- 1/2 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 300 cl acqua
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 mazzetto di erbe miste (timo, salvia)
- 2 foglie di alloro
- 2 chiodi di garofano
- 10 grani di pepe nero

Togliete dalle carcasse del pollame tutto il grasso visibile, quindi sminuzzatele, riducendole in pezzetti regolari.

Lavate i cuori e gli stomaci sotto l'acqua corrente, poi tagliate anch'essi in pezzi di dimensioni uniformi.

Versate l'olio in una teglia e fatelo scaldare nel forno (250°), quindi unite le carcasse e le interiora a pezzi e fate rosolare il tutto in modo uniforme.

Mondate le verdure, senza pelare l'aglio nè il sedano rapa, e riducetele a tocchetti; dividete a metà la cipolla e infilate in ciascun pezzo un chiodo di garofano e una foglia d'alloro.

Aggiungete gli ortaggi e i grani di pepe alle carcasse e fate rosolare ancora.

Quando le verdure cominciano a colorirsi, aggiungete il concentrato di pomodoro e proseguite la cottura.

Quando la preparazione si sarà asciugata, bagnatela con un po' d'acqua e mescolate energicamente.

Versate nel recipiente altra acqua, mescolate e fate ridurre fino a quando il brodo avrà il colore desiderato.

Unite il resto dell'acqua e il prezzemolo e fate cuocere a fuoco basso per 3-4 ore.

Trascorso il tempo indicato trasferite il contenuto della teglia in una capace casseruola.

Mettetela sul fuoco e portate a ebollizione, quindi togliete la schiuma che si forma in superficie con la schiumarola.

Aggiungete il mazzetto di erbe aromatiche e fate cuocere ancora per 3-4 ore; di tanto intanto eliminate con una schiumarola il grasso che si forma sulla superficie e date una mescolata.

Trascorso il tempo indicato, filtrate il brodo attraverso un setaccio rivestito con un telo sottile, raccogliendo il ricavato in una casseruola pulita.

Fate ridurre il fondo ottenuto fino a quando avrà raggiunto la consistenza desiderata, quindi sgrassatelo di nuovo e lasciatelo raffreddare.

**CONSIGLI.**

Numerose preparazioni, in particolare le mousse e le salse, richiedono l'impiego di un fondo adeguato, e la loro perfetta riuscita dipende dalla qualità di questo ingrediente, dal suo aroma e dal suo sapore.

Preparare un fondo di carne è piuttosto laborioso, pertanto si consiglia di realizzarne una quantità superiore al fabbisogno del momento, congelando il resto suddiviso in porzioni, così da avere sempre a disposizione dell'ottimo brodo.

La ricetta del fondo scuro di pollame prevede l'uso di tutte le parti dell'animale già spolpato, ossia la carcassa privata della pelle e le interiora (cuore, stomaco).

E' opportuno non mescolare parti di animali diversi, per evitare che si confondano i sapori.

Il colore scuro si ottiene facendo soffriggere tutti gli ingredienti.

Non va aggiunto sale e anche le spezie devono essere usate con moderazione, dal momento che in molte preparazioni è necessario far ridurre il fondo fino a ottenere un liquido denso.

Seguendo il procedimento indicato potete preparare un brodo scuro con qualsiasi varietà di pollame.