

FONDO BIANCO DI VITELLO

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di carcasse di vitello
- 1 cipolla
- 1 porro
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 rametto di alloro
- 4 chiodi di garofano
- poco sale

Mettere le carcasse a pezzetti in una pentola coperte da circa tre litri d'acqua e lasciar riposare per un'ora o più. Cambiare l'acqua con un litro e mezzo di acqua fredda e portare ad ebollizione, schiumare frequentemente ed aggiungere il sale.

Mondare e tagliare a listarelle le verdure tranne la Cipolla che va invece pulita e steccata coi Chiodi di Garofano. Unire le verdure e continuare la cottura a fuoco basso senza coperchio per altre 2 o 3 ore schiumando se necessario. Passare il tutto al setaccio fine e lasciar raffreddare, sgrassare e mettere in un recipiente di conservazione. Il fondo può essere conservato in frigo per al massimo una settimana oppure riposto in congelatore per più tempo...