

Fondo bianco comune

Ingredienti

1,5 kg tra pollame e ossa e parature di carne di vitello

1 cipolla, 1 costa di sedano

6-7 gambi di prezzemolo

1 carota, 1 pezzetto di porro

1 foglia di alloro, 1 spicchio d'aglio

1 rametto di timo

2 chiodi di garofano

½ cucchiaio di sale grosso

2-3 grani di pepe

3 l d'acqua

Preparazione



1. Lavare accuratamente le ossa, metterle in una pentola, coprirle con acqua fredda e portarle ad ebollizione.



2. Nel frattempo mondare le verdure e tagliarle a pezzi.

3. Una volta che le ossa hanno raggiunto il bollore, scolarle e risciacquarle sotto l'acqua corrente, in modo da eliminare le impurità.



3. Una volta che le ossa hanno raggiunto il bollore, scolarle e risciacquarle sotto l'acqua corrente, in modo da eliminare le impurità.

4. Rimettere le ossa in una pentola, ricoprirle di acqua fredda e portare nuovamente ad ebollizione.

5. Schiumare il fondo con una schiumarola.



6. Unire tutti gli elementi aromatici.

7. Lasciare sobbollire per 3-4 ore, schiumando all'occorrenza.



8. Dopo la cottura, lasciare riposare il fondo bianco per circa 10 minuti, quindi filtrarlo con un colino o uno chinoise.



9. Sgrassare il fondo e tenerlo in caldo a bagnomaria o abbatterlo di temperatura e conservarlo in frigorifero.



Note e... Sonia consiglia

a) Si consiglia di impiegare una pentola alta, al fine di evitare l'eccessiva evaporazione dell'acqua

Ricetta, foto e video a cura di Sonia Palermo e Angelo Solillo