

Aromi per fondi di base e pietanze

Gli aromi sono degli ingredienti che rafforzano e migliorano il gusto delle pietanze.

Nome	Composizione	Utilizzo
Matignon	Fettine sottili. Porri, sedano, cipolle, carote	Chiarificazione, marinate al vino, ecc.
Matignon bianca	Fettine sottili. Bianco del porro, sedano, cipolle	Fondo di volatili, zuppe, ecc.
Mirepoix	Taglio grossolano, a cubi più o meno grossi, a dipendenza del tempo di cottura. Cipolle, carote, sedano rapa.	Fondi bruni, pietanze di carne brasata.
Bouquet garni	Legato con la corda. Cipolla (per il brodo "bruciata"), porri, carote, sedano, verza.	Brodo, consommé, carne di manzo bollita.
Bouquet garni bianco	Legato con la corda. Bianco di porro, sedano, ev. carote	Fondo bianco, pietanze di vitello bollito e pollo affogato.
Sacchetto aromatico	Racchiusi in una garza. Spezie: alloro, chiodi di garofano, pepe in grana, ecc.)	Per completare matignon, bouquet garni, per verdure brasate, ecc.