

Mirepoix

Categoria:

Prodotti ausillari

Data:

12.11.2012

Ingredienti per 1 kg/1 kg al 100% (quantità netta)

360 g	Cipolle
320 g	Carote
210 g	Sedano rapa
9.5 g	Aglio
1 pc	Ramo di timo, fresco

Preparazione

- Lavare, pelare le verdure e tagliarle a quadretti regolari
- Pelare l'aglio e ritirare il germe

Osservazione

- Si può completare la mirepoix aggiungendo delle spezie
- Secondo l'uso si può aggiungere del porro ma solo dopo la rosolatura (per evitare l'amaro)