

Fondo di volatili

Categoria:

Prodotti ausillari

Data:

12.11.2012

Ingredienti per 10 Liter/10 l al 100% (quantità netta)

6 kg	Carcasse di volatili
12 l	Acqua
50 g	Sale
1 kg	Mazzetto guarnito per fondo bianco
1 pc	Sacchetto aromatico

Mise en place

- Sbianchire le carcasse
- Preparare il sacchetto aromatico (alloro, chiodi di garofano, pepe in grani pestati, timo etc.)

Preparazione

- Mettere le carcasse in una marmitta con acqua fredda e portare ad ebollizione
- Salare
- Schiumare e sgrassare di tanto in tanto
- Lasciar cuocere per circa 1 ora a fuoco lento
- Aggiungere il mazzetto guarnito e il sacchetto di spezie e lasciar cuocere per un'altra ora
- Passare all'etamina
- Portare all'ebollizione
- Raffreddare rapidamente