

Fondo bianco di vitello

Categoria: Prodotti ausillari
Data: 12.11.2012

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

6 kg Ossi di vitello
14 l Acqua
50 g Sale
1 kg Mazzetto guarnito per fondo bianco
1 pc Sacchetto aromatico

Mise en place

- Tranciare le gli ossi in pezzi grossolani e sbianchirli partendo a freddo
- Sciacquarli e raffreddarli in acqua corrente
- Preparare il mazzetto guarnito e il sacchetto di spezie (alloro, chiodi di garofano, pepe in grani pestati, timo, etc.)

Preparazione

- Mettere gli ossi di vitello in acqua fredda e portare ad ebollizione
- Salare
- Schiumare e sgrassare di tanto in tanto
- Lascar cuocere 3 ore a fuoco basso
- Aggiungere il mazzetto guarnito, il sacchetto di spezie e lasciar cuocere per ancora 1 ora
- Passare all'etamina
- Portare ad ebollizione
- Raffreddare rapidamente