

Fondo di verdura

Categoria:

Prodotti ausillari

Data:

12.11.2012

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

1 dl	Olio di girasole ad alto valore oleico
270 g	Cipolle
9.5 g	Aglio
540 g	Porro
480 g	Carote
255 g	Cavolo bianco
160 g	Finocchio
240 g	Sedano stanga
190 g	Pomodori
12 l	Acqua
50 g	Sale
1 pc	Sacchetto aromatico

Mise en place

- Lavare, pelare e sminuzzare la verdura
- Tagliare i pomodori a quadretti
- Preparare il sacchetto di spezie (alloro, chiodi di garofano, pepe in grani pestati, timo, gambe di prezzemolo)

Preparazione

- Far sudare le cipolle, il porro e l'aglio nell'olio
- Aggiungere le altre verdure e far sudare il tutto
- Bagnare con l'acqua, portare ad ebollizione e schiumare
- Salare e aggiungere il sacchetto di spezie
- Lasciar sobbollire per ca. 1 ora
- Passare all'etamina
- Portare ad ebollizione
- Raffreddare rapidamente