

Fondo bruno chiaro

Categoria:

Prodotti ausillari

Data:

12.11.2012

Ingredienti per 1 Liter/1 l al 100% (quantità netta)

0.2 dl	Olio d'arachidi
0.6 kg	Ossi di vitello
0.2 kg	Piedini di vitello
0.1 kg	Mirepoix
10 g	Concentrato pomodoro
0.1 l	Vino bianco da cucina
1.5 l	Acqua
5 g	Sale
0.1 pc	Sacchetto aromatico

Mise en place

- Tranciare gli ossi di vitello e i piedini in pezzi piccoli
- Preparare il sacchetto di spezie (alloro, chiodi di garofano, pepe in grani pestati, timo, rosmarino, etc)

Preparazione

- Colorare lentamente gli ossi e i piedini di vitello nell'olio (forno, brasiera)
- Aggiungere la mirepoix e farla rinvenire
- Togliere il grasso superfluo
- Aggiungere il concentrato di pomodoro e lasciar tirare
- Deglassare 2/3 con un pò d'acqua e lasciar ridurre completamente
- Deglassare con il vino bianco e lasciar ridurre
- Travasare il tutto in una marmitta e bagnare con l'acqua fredda
- Portare ad ebollizione, salare, schiumare e sgrassare
- Lasciar cuocere 3 ore a fuoco lento
- Aggiungere il sacchetto di spezie e lasciar cuocere ancora 1 ora
- Passare all'etamina
- Portare ad ebollizione
- Raffreddare rapidamente

Osservazione

- È consigliabile colorare gli ossi in un forno ad aria calda per evitare l'uso dell'olio