SALSE E SUGHI

Fondo Bruno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

INGREDIENTI

2 kg di ossa e ritagli di manzo e vitello

200 g di carote

200 g di cipolle

2 spicchi di aglio (facoltativi)

300 g di pomdori spezzettati

6 litri di acqua

sale

PREPARAZIONE

1 Spaccate gli ossi e metteteli insieme ai ritagli in una teglia in forno e tostateli a 250° per 15 minuti; rilasceranno il loro sughino.

2 Trasferite la teglia sui fornelli e aggiungete le carote, le cipolle e l'aglio e continuate la cottura per altri 20 minuti.

3 Sgrassate e trasferite il tutto in una casseruola, aggiungete i pomodori, il sale e l'acqua e portate a bollore.

4 Fate sobbollire per 6 ore, con coperchio.

5 Poi passate attraverso un colino e anche attraverso una garza bagnata.

6 Ecco il vostro fondo pronto all'uso.

7 Per comodità passare il fondo attraverso il colino, poi lasciarlo riposare una notte in pentola coperta fuori in terrazza in modo che il grasso si rassodi tutto in superficie.

In questo modo è più facile eliminarlo.

8 Riscaldare poi il fondo un attimo e ripassarlo attraverso il colino.

9 Con questi ingredienti se ne ottengono 2 litri.

Note

E' una sorta di dado liquido fatto in casa, viene utilizzato nella preparazione di sughi e condimenti per arrosti, si conserva 20 giorni in frigo e per mesi nel freezer.