

Lezione n. 2

I Fondi Di Cucina , le Salse Base, le Mornais, i Roux: loro utilizzo in cucina

Ricette

Fondo Bruno Comune (proporzione per 5 litri)

Elementi Nutritivi: Kg. 5 di ossa di bue e di vitello in parti uguali, tendini, ritagli di carne, Kg 3 di carcasse colli e zampe di pollame, cotenna di maiale alcune e 500 gr. di grasso di vitello.

Elementi Aromatici e Liquidi:

500 gr. di cipolle, 500 gr. di carote, 500 gr. di sedano, 300 gr. di pomodori freschi, 1 capo d'aglio schiacciato, 1 lt di vino bianco, un mazzetto aromatico composto da timo, lauro, ramerino e salvia, 2 chiodi di garofano, alcuni acini di pepe in grani, 10 lt. di acqua.

Procedimento:

mettere tutti gli elementi nutritivi con il grasso in una placca da forno molto alta e farli rosolare a temperatura moderata. A questo punto aggiungere tutti gli elementi aromatici e far rosolare anche questi. Dopodichè scolare completamente il grasso. Passare tutti gli ingredienti in un pentolone, aggiungere i pomodori tritati e lasciar crogiolare 10 min.. Versare nella marmitta l'acqua, il mazzetto aromatico, poco sale ed il pepe. Far bollire per 4 o 5 ore, eliminando completamente le impurità nel corso della cottura. Filtrare tutto al chinoise e poi alla etamine.

Fondo Bianco Comune (proporzione per 5 litri)

Elementi Nutritivi: Kg. 5 di ossa di bue e di vitello in parti uguali, tendini, ritagli di carne, Kg 3 di carcasse colli e zampe di pollame, cotenna di maiale alcune.

Elementi Aromatici e Liquidi:

300 gr. di cipolle bianche, 300 gr. di carote, 300 gr. di sedano, 1 mazzetto aromatico, 8 lt. di acqua, poco sale e 5 acini di pepe.

Procedimento: mettere in una casseruola tutti gli elementi nutritivi, coprirli interamente di acqua fredda, portarli all'ebollizione e dopo 4 min. di bollitura scolare, rinfrescare e rimettere tutto nella pentola. Versare gli otto litri di acqua fredda, aggiungere tutti gli elementi aromatici e far bollire lentamente per 4 ore. Passare al chinoise e poi all'etamine. Ad operazione ultimata il fondo non dovrà superare i 5 lt.

Fondo Bianco di Pollo

Procedimento: procedere esattamente come per il fondo bianco comune, sostituendo le ossa di bue con altrettante frattaglie di pollo e aggiungendo, se possibile, teste e zampe.

Fondi Bianco di Pesce o Fumetto

Elementi Nutritivi: Kg. 6 di frattaglie di pesce di qualità bianco.

Elementi Aromatici e Liquidi:

300 gr. di cipolle bianche, 100 gr. di carote, 100 gr. di sedano, 1 mazzetto aromatico, 5 acini di pepe in grani, ½ lt. di vino bianco, il succo di un limone, capature di funghi di coltura, 6 lt. di acqua fredda.

Procedimento: far bollire a freddo, lentamente, per 45 min., passare all'etamine e conservare in frigorifero.

Salsa Bianca o Vellutata Comune

Ingredienti: 250 gr. di burro, 250 gr. di farina, 6 lt. di fondo bianco comune.

Procedimento: far sciogliere il burro, unire la farina, lasciarla cuocere pochi minuti a fuoco lento. Bagnare gradatamente con il fondo bianco appena riscaldato e cuocere, sempre a fuoco lento, per circa 20 min. Passare al chinoise.

Salsa Bianca o Vellutata di Pollo

Salsa Bianca o Vellutata di Pesce

Procedere anche come proporzioni come per la salsa bianca o vellutata comune, aggiungendo il fondo di pollo o il fondo di pesce.

Salsa Besciamella

Ingredienti: 60 gr. di burro, 70 gr. di farina, 1lt. di latte, sale, pepe, noce moscata q.b..

Procedimento: Formare il roux (burro e farina), aggiungere gradatamente il latte riscaldato, far cuocere alcuni minuti fino al raggiungimento della densità voluta. Aggiungere gli aromi.