

**TITOLO:** Fondo Bianco Comune

**TIPO:** Salsa

**INGREDIENTE PRINCIPALE:** Vitello

**PERSONE:** 4

**NOTE:** Preparazione: più di 2 ore.

**INGREDIENTI:**

200 G	Spalla Di Vitello Disossata
200 G	Ossa Di Vitello Spezzettate Finemente
1	Carota
1	Cipolla
	Pepe in grani
1	Porro Affettato Sottilmente
1 Costa	Sedano
1 Mazzetto	Odori (prezzemolo, Timo, Alloro)
100 Cl	Acqua
	Sale

**PREPARAZIONE:**

Legate con uno spago la carne, spezzettate le ossa e ponete tutto in una grande pentola con l'acqua e il pollo. Portate a lenta ebollizione, schiumate accuratamente, unite le verdure, il mazzetto di odori e il sale. Fate cuocere a fuoco basso per 3 ore e 1/2. Lasciate raffreddare il brodo quindi sgrassatelo e filtratelo attraverso una mussola fine, tenendo da parte la carne per altre preparazioni.

**CALORIE PER PERSONA:** 180