

Salsa Demi Glace



Descrizione

La Demi Glace è una salsa bruna addensata, di origine francese, che richiede una lunga preparazione. Questa versione più moderna è ottima per accompagnare carni pregiate come bistecche, filetti e tagliate, ma anche selvaggina (ti consigliamo però di sostituire gli ossi del vitellone con quelli del relativo animale).

Informazioni

PREPARAZIONE: 30 min

DIFFICOLTÀ: 3

COTTURA: 360 min

DOSI PER: 6 persone

Ingredienti

1 kg di **ossa** di vitellone
2 **carota**
1 **cipolla** grande
2 **coste di sedano**
2 spicchi d'**aglio**
Mix di **erbe aromatiche** q.b.
2 **pomodori**

1 bicchiere di **vino rosso**
4 Lt di **acqua**
1 cucchiaio **Olio EVO**
Sale e Pepe q.b.
100 g di **farina**
100 g di **burro**

Preparazione

- 1) Accendi il forno a 200° C e fai rosolare gli ossi per 30 minuti.
- 2) Nel frattempo lava e taglia tutte le verdure tranne i pomodori.
- 3) Metti a soffriggere in un tegame le verdure con gli ossi rosolati precedentemente in forno.
- 4) Sfuma con il vino rosso.
- 5) Aggiungi nel tegame le erbe aromatiche (meglio se legate con un spago da cucina) l'acqua e i pomodori.
- 6) Aggiusta con sale e pepe, poi prosegui la cottura per 4-6 ore (elimina con una schiumarola le eventuali impurità).
- 7) A cottura ultimata filtra il fondo con un colino.
- 8) Metti il fondo a restringere in un tegame aggiungendo farina e burro.
- 9) Quando la salsa sarà ben addensata falla raffreddare prima di servirla con la carne.