#### Fondo bianco

**Ingredienti:**

ossa e scarti di volatili ( gallina, cappone, galletto, faraona, fagiano, anatra, piccione…)

1 carota

1 costa di sedano

1 cipolla

1 spicchio di aglio

Rosmarino, timo e alloro

Olio EVO q.b.

Sale q.b.

1 bicchiere di marsala

Rosolare molto bene le verdure tagliate a pezzi e l’aglio con un filo d’olio e un pizzico di sale. Aggiungere gli scarti dei volatili lavate, rosolare bene e sfumare col marsala. Coprire con acqua fredda e ghiaccio e lasciare bollire fino a farlo ridurre di circa 3/4. Filtrare allo chinoise e lasciare ridurre ulteriormente o addensare a seconda dell’utilizzo che se ne vuole fare.