

ZUPPE E MINESTRE

Brodo di pesce

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Bielorussia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

1
5 lt d'acqua
500g di pesce pulito (senza testa
branchie
occhi
pinne
lische e pelle)
1 cipolla
1 radice di prezzemolo
sale

PREPARAZIONE

- 1 Ricoprite il pesce pulito e sciacquato con dell'acqua fredda, portate ad ebollizione, schiumate, aggiungete la cipolla, il prezzemolo, il sale e continuate a sobbollire a fuoco basso per 50-60 minuti.

Mettete da parte, schiumate e filtrate il brodo.