

ZUPPE E MINESTRE

Brodo di pesce

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il brodo di pesce è una preparazione base che determina la differenza tra un piatto di pesce normale ed un piatto di pesce da ricordare! Si tratta di uno di quei segreti dello chef che potrete utilizzare e sfoggiare davanti ai vostri amici alla prima occasione!

INGREDIENTI

PESCE DA ZUPPA 1,5 kg
PORRI 100 gr
CAROTE 2
CIPOLLE 1
SEDANO costa - 1
PREZZEMOLO mazzetto - 1
PEPE NERO IN GRANI 10
ACQUA
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

PREPARAZIONE

1 Fate scaldare un fondo d'olio in una pentola.

Aggiungete i pesci ben squamati ed sviscerati e fateli rosolare uniformemente.



- 2 Unite, via via tutti gli altri ingredienti: il porro ed il sedano affettati grossolanamente, le cime del prezzemolo e la cipolla tagliata a pezzettoni.





3 Aggiungete il prezzemolo, i grani di pepe e le carote tagliate in due o tre pezzettoni.





- 4 Coprite il tutto con l'acqua e fate cuocere per almeno un'ora schiumando il brodo di tanto in tanto.



5 Al termine della cottura, filtrate il brodo e mettetelo da parte a freddare.



6 Potrete conservarlo in frigorifero per utilizzarlo entro qualche giorno oppure congelarlo per usarlo più in là nel tempo.

Il brodo di pesce vi sarà utile per insaporire preparazioni a base di pesce.