

ZUPPE E MINESTRE

# Brodo di pesce bielorusso

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.