

ZUPPE E MINESTRE

Fumetto di pesce

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il fumetto di pesce è una preparazione base che si prepara utilizzando gli scarti del pesce. Questi, infatti, contengono umori e profumi che costituiscono la marcia in più per il successo dei vostri piatti a base di pesce. Questa salsa è facile da preparare e diventerà il segreto dello chef che permetterà ai vostri piatti a base di pesce di fare il salto di qualità!

INGREDIENTI

SCARTI DI PESCE (LISCHE, TESTE, CODE)

1,5 kg

PORRI 100 gr

CIPOLLE 1

SEDANO costa - 1

PREZZEMOLO 1 mazzetto

PEPE NERO IN GRANI 10

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

ACQUA

PREPARAZIONE

1 Scaldate un fondo d'olio extravergine d'oliva in una pentola.

Aggiungete i resti di pesce e fateli tostare cosicché possano rilasciare tutti gli umori.



2 Unire il porro affettato grossolanamente, il prezzemolo, la cipolla tagliata a pezzettoni.





3 Insaporite con i grani di pepe interi.



4 Aggiungete anche il sedano tagliato a pezzettoni e aggiungete tanta acqua quanta ne serve per coprire abbondantemente gli ingredienti.



- 5 Lasciate cuocere il fumetto per almeno un'ora a fiamma moderata schiumandolo di tanto in tanto.



6 Al termine della cottura, filtrate il brodo e fatelo freddare.



7 Potrete conservarlo in frigorifero per un utilizzo a breve termine o congelarlo per utilizzarlo più in là nel tempo.

Il fumetto di pesce vi sarà particolarmente utile per insaporire ulteriormente le preparazioni a base di pesce.