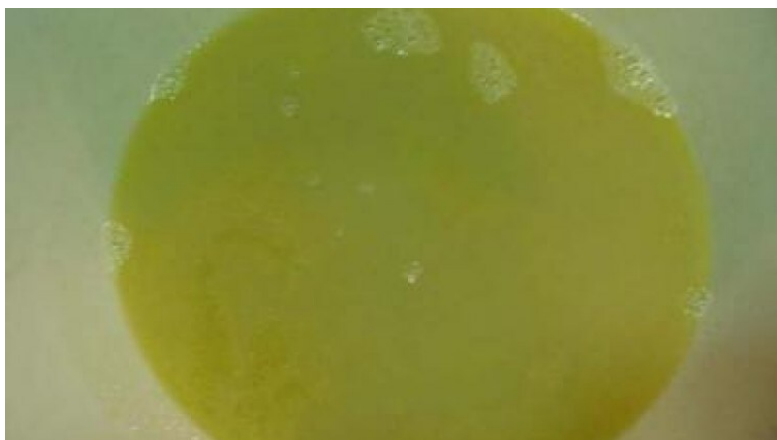


SALSE E SUGHI

Il fumetto di pesce

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

SCARTI DI PESCE (LISCHE, TESTE, CODE)

500 gr

CIPOLLE 1

VINO BIANCO 1 bicchiere

PREZZEMOLO 1 ciuffo

ALLORO 1 foglia

TIMO 2 rametti

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



- 2 Dopo aver sfilettato il pagello, eliminare le branchie che darebbero un sapore cattivo e mettere a bagno in acqua corrente tutto il ricavato, in modo da eliminare eventuali residui d'interiora ed il sangue, che conferiscono un gusto minerale ed amarognolo, non proprio piacevole.

Alla fine del lavaggio l'acqua deve esser totalmente limpida.



- 3 Poi in una casseruola appena unta di burro, fare appassire a fiamma bassa cipolla, porro o scalogno a piacere.



- 4 Asciugata l'acqua di vegetazione, unire il pesce e, sempre a fiamma bassa, fare asciugare anche l'acqua che emetterà.



- 5 Solo a questo punto far sfumare il vino bianco, alzando la temperatura.



6 Scomparso ogni sentore d'alcool, coprire d'acqua e unire gli aromi, gambi di prezzemolo, alloro, timo ma senza esagerare per non coprire troppo il sapore del pesce.



7 Far prendere bollore e schiumare continuamente.



- 8 Ogni tanto premere, col cucchiaino di legno, i pezzi di pesce in ebollizione in maniera da fargli rilasciare tutto il sapore possibile.



9 Far stringere fino alla consistenza voluta, in media ci vuole un'oretta e, solo a questo punto, aggiustare di sale.



10 Passate al colino e, finalmente, il nostro fumetto è fatto.



NOTE

Il fumetto di pesce è adatto per insaporire una salsa, aiutarci nella cottura di un risotto, cuocere e insaporire dei filetti di pesce, entrar nel sughetto di una pasta o in una zuppa ed, infine, se dovesse passarvi per la testa di far una lasagna di pesce a insaporire una besciamella o addirittura sostituirla aggiungendo panna fresca, facendo cuocere un pò e aggiungendo poco limone.