

ZUPPE E MINESTRE

# Brodo di pesce

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [45 min](#)    COTTURA: [90 min](#)    COSTO: [elevato](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Il **brodo di pesce** è una preparazione fondamentale in cucina, un vero e proprio concentrato di gusto che impreziosisce [risotti](#), [zuppe](#), [salse](#) e innumerevoli altre pietanze. Il **brodo di pesce fatto in casa**, non solo aggiunge un **sapore inconfondibile** ai piatti, ma è anche una **fonte preziosa di nutrienti**.

La **scelta del pesce** è fondamentale per ottenere un **buon brodo saporito**. Puoi utilizzare **pesci interi da zuppa**, come gallinelle, scorfani o code di rospo, oppure scarti, come lische, teste e code, di pesci che avrai precedentemente pulito per cucinare in altre ricette.

Anche le **verdure** come sedano, carote, cipolle e

prezzemolo sono fondamentali per donare al brodo un sapore equilibrato e aromatico, nella **nostra ricetta** del brodo di pesce troverai anche un pomodoro da sugo, che regala una nota fresca senza cambiare il colore della preparazione.

Cucina il **brodo di pesce da usare come ingrediente per le tue ricette importanti**, segui la nostra **ricetta con passo passo fotografico** per ottenere, con un po' di pazienza un brodo di pesce dal gusto unico.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Brodo di carne](#)

[Brodo di cappone](#)

[Brodo vegetale](#)

## INGREDIENTI

PESCE MISTO Gallinella, coda di rospo, triglie e scorfano - 1,5 kg

CAROTE 2

PORRO 1

CIPOLLA 1

POMODORI DA SUGO 1

COSTA DI SEDANO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SPICCHIO DI AGLIO 1

PEPE NERO IN GRANI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

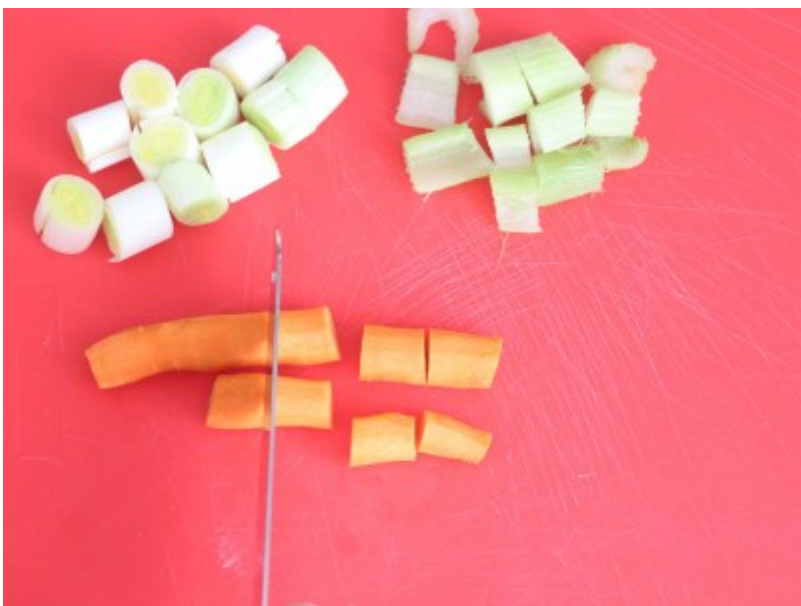
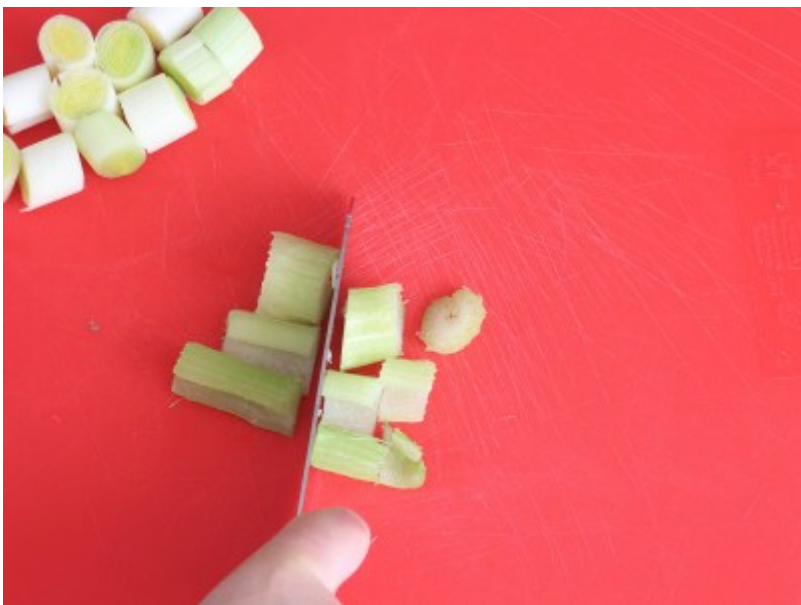
SALE

ACQUA

## PREPARAZIONE

**1** Ecco le istruzioni per cucinare un brodo di pesce saporito e goloso: per prima cosa realizza il brodo con le verdure. Monda e taglia in pezzi il porro, fai la stessa cosa con il sedano. Sbuccia la cipolla, pela le carote e riduci entrambe le verdure in pezzi.

Sciacqua tutte le verdure sotto l'acqua corrente, comprese il prezzemolo e pomodoro.





**2** Riempi un tegame capiente con acqua leggermente salata, aggiungi le verdure pronte e un pomodoro lasciato intero e inciso con un coltello alla base. Metti il tegame sul fornello a fuoco medio. Aggiungi anche uno spicchio d'aglio intero, spellato e leggermente schiacciato, i grani di pepe e un giro di olio extravergine di oliva. Lascia cuocere con coperchio semi-chiuso per circa 40 minuti.



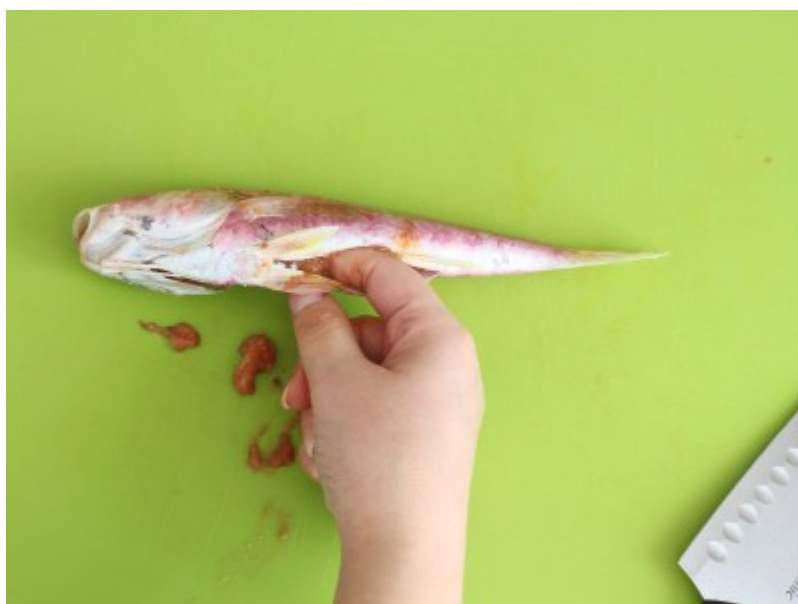


**3** Nel frattempo che il brodo di verdure si scalda, procedi nel pulire i pesci, potrai saltare

questo passaggio se avrai fatto pulire il pesce dal tuo pescivendolo.

Per prima cosa togli le squame, con il dorso di un coltello, per non maltrattare il pesce.

Esercita una leggera pressione andando in senso contrario delle squame, in questo modo si staccheranno facilmente. Finito di squamare, crea una piccola apertura sull'addome del pesce, fino alla testa, con delle forbici, infine estrai con le mani tutte le viscere. Passa subito i pesci sotto l'acqua corrente. Aggiungi i pesci più grandi nel brodo vegetale, se necessario aggiungi altra acqua. Dopo 10 minuti, puoi aggiungere anche i restanti pesci.





- 4 Dopo 15 minuti di cottura a fiamma dolce spegni la fiamma. Togli dal brodo i pesci e il pomodoro, quindi procedi a filtrare il brodo: sopra un recipiente metti uno canovaccio o una tela e passa tutto il brodo con le restanti verdure. Quando il brodo di pesce sarà terminato, strizza il canovaccio con le verdure al suo interno per prelevare tutto il brodo e il sapore delle verdure.

Il brodo di pesce è pronto e ti servirà per insaporire risotti o qualsiasi altra ricetta a base di pesci.







## CONSIGLI PER CONSERVARE IL BRODO DI PESCE

### Conservazione in frigorifero

**Raffreddamento:** lascia raffreddare completamente il brodo prima di conservarlo in frigorifero.

**Contenitore:** usa un contenitore ermetico per evitare che il brodo assorba odori e sapori estranei.

**Tempo di conservazione:** il brodo di pesce può essere conservato in frigorifero per 3-4 giorni.

### Conservazione in freezer

**Congelamento:** il brodo di pesce può essere congelato per un massimo di 3 mesi.

**Contenitore:** usa un contenitore per freezer ermetico e resistente alle basse temperature.

**Porzioni:** congela il brodo in porzioni mono dose o in piccole quantità per facilitarne l'utilizzo.

**Scongelamento:** scongela il brodo in frigorifero o a temperatura ambiente. Non scongelare il brodo nel microonde.

### Consigli generali

**Etichetta:** etichetta il contenitore con la data di preparazione e la data di scadenza.

**Sgrassare:** prima di congelare il brodo, puoi sgrassarlo eliminando la parte grassa che si è solidificata in superficie.

**Filtrare:** se vuoi ottenere un brodo più limpido, puoi filtrarlo prima di conservarlo.

Altri consigli:

**Conservare il brodo in cubetti di ghiaccio:** versa il brodo in uno stampo per cubetti di ghiaccio e congela. Una volta congelati, i cubetti di brodo possono essere trasferiti in un sacchetto per freezer.

**Aggiungere aromi:** prima di congelare il brodo, puoi aggiungere aromi come erbe aromatiche, spezie o succo di limone.