

ZUPPE E MINESTRE

Brodo di pesce ucraino

LUOGO: Europa / Ucraina

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



INGREDIENTI

- 1 grossa cipolla
tagliata in quarti
- 2 cucchiaini di burro o margarina
- ½ piccola testa di verza
- 2 carote tagliate
- 1 radice di prezzemolo tagliata
- 3 litri d'acqua
- 6 grani di pepe
- 1 foglia di alloro
- sale
- 1kg di filetto di pesce
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 1 cucchiaino di sale
- ½ cucchiaino di noce moscata.

PREPARAZIONE

- 1 Far imbiondire la cipolla nel burro in una piccola padella. Nel frattempo far sobbollire le

verdure in acqua con i grani di pepe, la foglia d'alloro e sale a piacere per 15 minuti.

Aggiungere la cipolla e il pesce alla verdura; sobbollire per 10 minuti o fino a che il pesce si sgretoli facilmente. Rimuovere il pesce e la verdura. Usarli per altri piatti, se si vuole, o scartarli. Scolare il brodo. Aggiungere il succo di limone, il sale e la noce moscata. Bollire il brodo per 10 minuti. Scolare ancora, se desiderato. Servire come zuppa.