

ZUPPE E MINESTRE

Cullen Skink

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Regno Unito**

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



PREPARAZIONE

1 Spellate l'eglefino, mettetelo in una casseruola e copritelo con acqua bollente. Portate ad ebollizione, tritate la cipolla e aggiungetevela.

Quando l'eglefino è cotto, rimuovetelo dal liquido e togliete le lische.

Rimettete le lische nel brodo e sobbollite per un'altra ora. Sminuzzate la polpa del pesce e mettetela da parte. Filtrate il brodo e rimettetelo a bollire. In un'altra casseruola fate bollire ½ litro di latte e aggiungetelo, con il pesce sminuzzato, al brodo e riportate ad ebollizione.

Ora, aggiungete delle patate schiacciate e il burro, in quantità sufficiente ad addensare la

zuppa. Condite con sale e pepe, riportate ad ebollizione e servite la zuppa in piatti individuali.