FUMET DI PESCE 3

Ingredienti per un litro:

- 500 g. di lische, ritagli e teste di pesce,
- mezza cipolla affettata,
- mezzo porro affettato,
- un mazzetto di prezzemolo,
- un rametto di timo,
- una foglia di alloro,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 3 granelli di pepe e sale grosso marino.

Pulite e lavate accuratamente, le lische e i ritagli di pesce, e metteteli nella pentola.
Unite la cipolla e il porro, il prezzemolo, il timo e l'alloro.
Versatevi un litro d'acqua, vino, i granelli di pepe e un poco di sale.
Mettete la pentola sul fuoco e portate lentamente ad ebollizione.
Schiumate e continuate la cottura per 30 minuti.
A cottura ultimata, passate il brodo di pesce attraverso un telo pulitissimo.
Fatelo raffreddare completamente prima di porlo in frigorifero per poi utilizzarlo per le diverse preparazioni.