SALSA MARINARA AL VINO ROSSO

Ingredienti per 4 persone:

- 50 cl di vino rosso secco
- 350 g di ritagli e lische di pesce
- 2 scalogni
- 1 cipolla grande
- 50 g di ritagli di funghi
- 75 g di burro
- 25 g di farina
- sale
- pepe nero in granelli

Mettete in un tegame ritagli e lische di pesce, ritagli di funghi, scalogni e cipolla affettati, sale, granelli di pepe e vino.
Fate cuocere a fuoco moderato e ridurre della metà.
Passate al setaccio.
Lavorate 50 g di burro con la farina e unite questo burro maneggiato al purè.
Portate a ebollizione, aggiungete il burro rimanente, mescolate e spegnete il fuoco.
Ideale per pesci, particolarmente anguille e pesci di acqua dolce.