ZUPPA DI PESCE DI LAGO

Ingredienti per 4 persone:

- 1500 g di pesce di lago (persico, carpa, storione),
- 3 cipolle grandi affettate,
- sale,
- paprica dolce,
- 200 cl di acqua.

Lavare 1500 g di pesce di lago (persico, carpa, lavarello, salmerino, pesce gatto e storione) e sfilettarli.
Mettere in casseruola tutte le lische, le teste e gli scarti con 3 grosse cipolle affettate, sale e paprica dolce, coprire con 200 cl d'acqua, incoperchiare e far sobbollire per un'ora abbondante.
Filtrare il brodo e versarlo sui filetti di pesce disposti in un tegame.
Far cuocere dolcemente per 15-25 minuti e servire.