BRODO DI PESCE 2

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di pesce (sogliola, trota, salmone)
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 rametto di timo
- 1 cucchiaio di pepe nero in grani
- sale

In una pentola versate circa due litri d'acqua, aggiungete le erbe odorose, la cipolla e la carota a fettine, i grani di pepe schiacciati.
Salate.
Lasciate bollire adagio mezz'ora.
Fate raffreddare e poi immergetevi il pesce (l'acqua lo deve coprire a filo).
Ponete di nuovo sul fuoco e, calcolando 10 minuti ogni mezzo chilo di peso da quando il liquido inizia a sobbollire, portate a cottura.
Ricordate che se il bollore è forte il pesce si rompe.
Spegnete e lasciate raffreddare il pesce nel suo brodo così avrà un sapore più gustoso.
Filtrate il brodo e usatelo per una minestrina di riso o anche per un risotto ai frutti di mare.
Nel caso usiate soltanto teste e lische, mettetele subito nell'acqua insieme con gli odori.
Fate bollire piano mezz'ora, lasciate intiepidire e poi filtrate.