

FUMET DI PESCE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di teste, lisce e ritagli di pesce fresco
- 25 g di cipolla tagliata a fette sottili
- 6 funghi champignon (pelle)
- alcune gocce di succo di limone
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 50 cl di acqua
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 10 granelli di pepe nero
- 1 cucchiaino di sale

Mettete tutti gli ingredienti (escluso il pepe) in una pentola; ponetela sul fuoco forte e portate a vivace ebollizione. Schiumate molto accuratamente, abbassate il fuoco e fate bollire adagio per 20 minuti; unite i granelli di pepe e lasciate cuocere, sempre a calore moderato, per altri 20 minuti.

Filtrate attraverso un colino fine, raccogliendo il fumet in un recipiente di vetro a chiusura ermetica.

Lasciatelo raffreddare a temperatura ambiente e sistematelo in frigorifero fino al momento dell'uso.

Questo fumet di pesce semplificato è assai utile per la preparazione di salse che accompagnano il pesce e può anche essere utilizzato per il fondo di cottura dei pesci brasati.

Volendo, potrete aggiungere, a vostro gusto anche altre erbe aromatiche, quali timo e alloro.