



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

1 litro Acqua	50 ml Vino bianco
400 g Scarti di pesce (lische e parature)	q.b. Grani di pepe bianco
60 g Cipolla	q.b. Sale grosso
60 g Porro	q.b. Olio evo
	q.b. Prezzemolo

Lavare bene gli **scarti del pesce**: testa, lisca centrale e le pinne, eliminando l'eventuale sangue rimasto sulla carne. Eliminate l'estremità e le foglie verdi del **porro** e tagliarlo a rondelle. Sbucciare la **cipolla** e tagliarla a spicchi. Scaldare l'**olio evo** in una pentola poi aggiungere il **porro** e la **cipolla** e lasciare appassire per 5 minuti. Aggiungere gli scarti di **pesce** e insaporire a fuoco medio per un paio di minuti mescolando in modo che il pesce non si attacchi alla pentola. Sfumare col **vino bianco** e una volta evaporato l'alcol aggiungere l'acqua. Unire il **pepe in grani**, il **prezzemolo** in foglie e un **pizzico di sale**. Lasciare sobbollire a fuoco basso per 50 minuti a fuoco basso. Schiumare ogni tanto con l'ausilio di una schiumarola. Una volta finita la cottura, filtrare il brodetto utilizzando un colino a maglie strette. Utilizzare a piacere.

Conservazione

Se non utilizzate subito il fumetto, lasciarlo raffreddare completamente e conservarlo in un contenitore chiuso ermeticamente in frigorifero per un paio di giorni. Volendo potete anche congelarlo. È molto utile averlo a disposizione quando, ad esempio, vi viene voglia di un bel risotto a base di pesce.



FUMETTO DI PESCE