

SALSE E CONDIMENTI

Fumet di pesce

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Teste, lische e ritagli di pesce fresco	500 g
Cipolla tagliata a fette sottili	25 g
Funghi champignon (pelle)	6
Succo di limone	alcune gocce
Prezzemolo	1 mazzetto
Acqua	50 cl
Vino bianco secco	1 bicchiere
Pepe nero	10 granelli
Sale	1 cucchiaino

■ Preparazione

- 1 Mettete tutti gli ingredienti (escluso il pepe) in una pentola; ponetela sul fuoco forte e portate a vivace ebollizione.
- 2 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.
- 3 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.
- 4 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.
- 5 Volendo, potrete aggiungere, a vostro gusto anche altre erbe aromatiche, quali timo e alloro.