

BRODO DI PESCE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di acqua
- 1 cipolla
- 1 foglia di alloro
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 10 grani di pepe
- molti ritagli di pesce (code, teste, lische)
- 2 albumi d'uovo
- sale
- 400 g di filetti di pesce (spigola, sogliola)
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 1 limone

Bollire per 30 minuti in 150 d'acqua 1 cipolla, 1 foglia d'alloro, 1 ciuffo di prezzemolo, 10 grani di pepe e molti ritagli di pesce (code, teste, lische).

Filtrare il brodo e porlo di nuovo al fuoco.

Unire 2 albumi d'uovo sbattuti a neve e dopo 5 minuti filtrare di nuovo e aggiustare di sale.

Portarlo ancora a ebollizione e cuocervi per 4 minuti 400 g di filetti di pesce (spigola, sogliola e merluzzo).

Condire con 2 cucchiaini di prezzemolo tritato e 1 limone sbucciato e affettato sottile.