

FUMET DI PESCE 2

Ingredienti per 8 persone:

- 1 kg di teste, lisce e pinne di pesce
- 1 cipolla di affettata
- 1 carota affettata
- 1 porro affettato
- 1 gambo di sedano a pezzetti
- 1 mazzetto di odori
- 200 cl di acqua
- sale

Mettere il tutto in una pentola e portare ad ebollizione e far bollire a fuoco lento.

Eliminare con un mestolo forato la schiuma che si forma via via, schiumando via via che si presenti la necessità.

quando la schiuma diventi esigua mettere il coperchio per circa 3/4 in modo da lasciar uscire molto vapore, e continuare l'ebollizione per circa 30 minuti, schiumando saltuariamente se del caso.

Al termine, mettere un colapasta in una terrina e scolare il fumet, lasciando colare, ma senza schiacciare le parti solide.