

FUMETTO DI PESCE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di lische e ritagli di pesce
- 4 funghi champignon
- 1 porro
- 1 costa di sedano
- 1 mazzetto guarnito (prezzemolo, alloro, timo)
- alcuni grani di pepe
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- poco sale

Porre in una pentola i ritagli di pesce e le lische e coprirli con un litro d'acqua, portare ad ebollizione. Schiumare, abbassare la fiamma ed aggiungere tutti gli altri ingredienti, dopo averli puliti, e nel caso dei funghi affettati, unire anche il vino, continuare la cottura a fiamma bassa, scoperchiato, per circa 30 minuti dopodichè filtrare e lasciar raffreddare.

Il fumetto di pesce si conserva in frigo molto poco non più di due giorni.