

FUMETTO DI PESCE 3

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di lische, pelli e scarti (non le interiora) di sogliole
- 50 g di cipolla affettata
- 10 g di prezzemolo
- 25 g di funghi champignon
- 1 cucchiaino di succo di limone
- alcuni grani di pepe bianco
- 8 cl di vino bianco
- 5 g di sale

Stufare nel burro per pochi istanti in una casseruola gli aromi e le lische e ritagli vari dei pesci, diluire con 1 litro di acqua e 8 cl di Vino Bianco e 5 g di sale.

Avviare a cottura a fuoco vivo, schiumare mantenendo il bollore lento e lasciar cuocere per circa trenta minuti.

versare i grani di pepe e dopo cinque minuti passare al setaccio fine.

Utilizzando al posto delle lische i carapaci dei crostacei (corazze) si ottiene un ottimo fumetto (Coulis) di Crostacei dal sapore delicato ma deciso ottima base per numerose salse.

In questo caso le carcasse vanno sminuzzate, tostate in forno e poi fatte sudare insieme alle verdure, fiammeggiate con Madera o Cognac, innaffiate poi con vino bianco, e quando questo é evaporato coperte con il liquido di cottura (acqua bollente).

Il procedimento é poi uguale a quello del Fumetto di Pesce.

Sono poco indicati nella preparazione del Fumetto i pesci dal sapore delicato (Branzino, Volpina, Orata....) ed i pesci d'acqua dolce.