

FUMETTO DI PESCE 1

Ingredienti per 50 persone:

- carcasce di pesce
- 1 scalogno
- 1 porro piccolo
- 20 g di burro (o olio d'oliva extra-vergine)
- alcuni grani di pepe
- sale
- 1 mazzetto odoroso (prezzemolo, basilico, timo, alloro)

E' bene averne sempre un po' quando si cucina un piatto di pesce: conferisce intensità al sapore.

Sciogliere il burro; unirvi le verdure e far cuocere 5 minuti; unire le carcasce con il mazzetto odoroso e il pepe.

Cuocere altri 5 minuti e allungare con 100 cl di acqua.

Far cuocere e ridurre per circa 20 minuti.

Filtrare.