



Sugo di pesce

[Del 02/09/2006 | Sezione: [Condimenti](#) | Categoria: [Per primi piatti](#)]

Ingredienti: 4 persone: 800 g di pesce di non grande pregio (pesce prete, capone, gallinella, scorfano, ecc), 5 cucchiaini di olio di oliva, 1 cipollina affettata, 2 rametti di rosmarino, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, sale.

Pulite e lavate il pesce, mettetelo in poca acqua fredda con un rametto di rosmarino, bollitelo pochi minuti, scolatelo, diliscatelo e sminuzzatelo. In un tegame soffriggete nell'olio la cipolla, aggiungete il pesce, rosolatelo, copritelo con la sua acqua di cottura, unite l'altro rametto di rosmarino e salate poco. Dopo una ventina di minuti di cottura, passate tutto al setaccio o al passaverdure; rimettete nel tegame il passato col prezzemolo e fate condensare il sugo, regolando di sale. Sugo ottimo per pastasciutta o riso, si serve senza formaggio.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]