



## Brodo di pesce

[Del 05/02/2001 | Sezione: [Condimenti](#) | Categoria: [Per primi piatti](#)]

**Ingredienti: per 6 persone: 1000 g di pesce (sogliola, trota, salmone), 1 cipolla, 1 costa di sedano, 1 carota, 1 ciuffo di prezzemolo, 1 rametto di timo, 1 cucchiaio di pepe nero in grani, sale**

In una pentola versate circa due litri d'acqua, aggiungete le erbe odorose, la cipolla e la carota a fettine, i grani di pepe schiacciati. Salate. Lasciate bollire adagio mezz'ora. Fate raffreddare e poi immergetevi il pesce (l'acqua lo deve coprire a filo). Ponete di nuovo sul fuoco e, calcolando 10 minuti ogni mezzo chilo di peso da quando il liquido inizia a sobbollire, portate a cottura. Ricordate che se il bollore è forte il pesce si rompe. Spegnete e lasciate raffreddare il pesce nel suo brodo così avrà un sapore più gustoso. Filtrate il brodo e usatelo per una minestrina di riso o anche per un risotto ai frutti di mare. Nel caso usiate soltanto teste e lisce, mettetele subito nell'acqua insieme con gli odori. Fate bollire piano mezz'ora, lasciate intiepidire e poi filtrate.

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