



Brodo di pesce con pomodoro

[Del 02/03/2002 | Sezione: [Condimenti](#) | Categoria: [Per primi piatti](#)]

Ingredienti: per 6 persone: 1000 g di razza, 200 cl di acqua, 1/2 bicchiere di vino bianco secco, 1 cipolla, 1 pomodorino, 1 costa di sedano, prezzemolo, sale, pepe

Quando comprate il pesce chiedete al negoziante. In una casseruola portate a bollire l'acqua con mezzo bicchiere di vino, le verdure e gli odori e lasciate sobbollire per mezz'ora. Quindi immergetevi il pesce e sempre lentamente cuocete per venti minuti. Togliete il pesce, passate il brodo al colino schiacciando le verdure con un mestolo e, dopo, se volete renderlo più limpido, filtratelo attraverso una tela bagnata e strizzata. Nessun vino perché questo brodo è di supporto ad altre ricette.

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