

FONDO DI PESCE

Categoria:

Prodotti ausillari

Data:

21.11.2012

Ingredienti per 1 Liter/1 l al 100% (quantità netta)

5 g	Burro
50 g	Matignon bianca
10 g	Ritagli di funghi di Parigi
0.5 kg	Lische di pesce di mare
0.1 l	Vino bianco da cucina
1 l	Acqua
1 x	Condimento

Mise en place

- Tranciare a pezzi grossolani le lische e eventuali resti di pesce
- Spurgare le lische sotto acqua fredda corrente
- Preparare la matignon bianca

Preparazione

- Far stufare la matignon, i ritagli di funghi
- Aggiungere le lische e far sudare ancora un istante
- Deglassare con il vino bianco e bagnare con l'acqua
- Portare ad ebollizione e schiumare
- Salare e speziare
- Mantenere al punto d'ebollizione per circa 30 minuti
- Schiumare di tanto in tanto
- Passare all'etamina