

Fumetto di crostacei



Il fumetto di crostacei, è una preparazione basilare per tantissimi piatti che prevedono l'uso di un brodo saporito di pesce, per dare sapore ai risotti, alle paste o anche alla zuppa di pesce. Il fumetto di crostacei è molto semplice da realizzare, viene preparato con i carapaci e le teste dei crostacei, appunto, per preparare il fumetto di crostacei possono essere utilizzati gli scarti di gamberi, gamberoni, astici, aragoste. Quindi una volta puliti non buttateli via ma usateli come base del fumetto. In questa Scheda di Scuola di Cucina vi mostreremo come preparare un ottimo fumetto in modo da averlo pronto quando volete aggiungere un tocco di sapore ai vostri piatti a base di pesce!

Ingredienti per 500 ml di fumetto di crostacei

Aglione 1 spicchio **Sale** q.b. **Acqua** 1 litro

Gamberi 500 gr di scarti di crostacei (teste, carapaci)

Burro 50 gr **Porri** 70 gr **Prezzemolo** 10 gr

Cipolle 70 gr **Vino bianco** 50 ml

Pepe nero in grani 5 gr



Come prima cosa pulite i gamberi o mazzancolle eliminando le teste e il carapace (1), tenetele da parte perché saranno la base del vostro fumetto. Mondate una cipolla e tagliatela in quarti (2) mondate il porro togliendo le estremità e le foglie più verdi quindi tagliatelo a rondelle sottili, mettete a sciogliere il burro in una casseruola capiente e quando sarà sciolto aggiungete la cipolla e l'aglio (3), fate soffriggere per un minuto e poi



aggiungete il porro tagliato a rondelle (4). Anche in questo caso lasciate insaporire e aggiungete le carcasse di crostacei (5), fateli rosolare un paio di minuti a fuoco vivace mescolando con un cucchiaino di legno e schiacciando le teste in modo da far uscire gli umori (6);



versate il vino bianco (7), fate evaporare l'alcol e poi aggiungete l'acqua (8) a filo fino a coprire completamente i carapaci; aggiungete il prezzemolo (9).



aggiungete il pepe in grani (10) regolate di sale non aggiungetene troppo perché il fumetto ottenuto in questo modo è già abbastanza saporito, abbassate la fiamma e fate sobbollire dolcemente per almeno 60 minuti. Durante la cottura schiumate il fumetto con una schiumarola (11), avendo cura ogni volta di risciacquarla in modo da eliminare ogni residuo (12).



Trascorso il tempo indicato, il fumetto dovrà ridursi più o meno della metà rispetto al liquido iniziale (13), filtratelo con un colino a maglie strette (14) cercando di prelevare più liquido possibile (15).



scartate i carapaci e tenete in caldo il vostro fumetto se dovete utilizzarlo subito, altrimenti mettetelo in un contenitore e chiudetelo ermeticamente e utilizzatelo per i vostri piatti di pesce.

Conservazione

Il fumetto (brodo di pesce) può essere congelato in contenitori a chiusura ermetica e si conserva in freezer anche 3-4 mesi. Potete anche versarlo nelle vaschette per il ghiaccio in modo da averne una piccola quantità pronta quando ve ne serve poco solo per insaporire le vostre preparazioni.

Consiglio

Potete insaporire il fumetto di crostacei con gli aromi che preferite: al posto del vino bianco potete utilizzare la stessa dose di cognac o di brandy. Se preferite potete aggiungere anche altri sapori, tipo ad esempio del peperoncino, o dei pomodorini pachino.

