



Preparazione

è molto semplice. In una capiente pentola ricolma d'acqua fredda unite tutti gli ingredienti con le verdure tagliate a tocchetti. Portate a bollire e continuate a far insaporire per circa un'ora. Trascorso il tempo filtrate il liquido, riportate a bollire e fate lessare i pesci o i crostacei.

Il court bouillon è un "brodo" particolarmente aromatizzato, proveniente dalla Francia, utilizzato principalmente per lessare piccoli pesci e crostacei come aragoste, astici e grossi gamberoni. Per questi ultimi la raccomandazione è quella di evitare, per i più coriacei o di grosse dimensioni, l'uso dell'aceto e del limone per evitare che, essendo questi due ingredienti molto acidi, la carne possa rassodarsi troppo e diventare stopposa.

Ingredienti per il court bouillon:

1 cipolla

1 carota

Un mazzetto di odori con prezzemolo, alloro, timo

qualche grano di pepe nero

1 bicchiere di vino bianco o aceto

sale

succo di 1 limone

