**Brodo di pesce**

**Ingredienti per circa 1 litro di brodo:**

lische, teste, scarti di pesce. Non utilizzare pesci grassi come salmone o pesci azzurri con lo sgombro.

1 costa di sedano con le sue foglie

1 carota

1 cipolla

qualche gambo di prezzemolo

1 foglia di alloro

sale q.b.

Potete arricchirlo con qualunque verdura o rimanenze vegetali che avete in casa.

Mettere tutto in una pentola con acqua fredda e lasciare bollire per circa 40 minuti. Filtrare e salare leggermente.