**Infuso di finocchio, radice di liquirizia e pesce bianco**

**Ingredienti per 4 persone:**

3 l di acqua minerale naturale

800 g di scarti di pesce bianco

3 finocchi medi

10 grani di pepe di Sichuan

1 costa di sedano

1 fiore di anice stellato

2 radici di liquirizia

Sale q.b.

Per questo infuso è bene cominciare dalla preparazione delle scarti del pesce (testa, lisca e ritagli di pancia) che vi consiglio di fare la sera prima, tenendoli per tutta una notte a bagno in un contenitore riempito con ghiaccio e acqua. Questa operazione vi consentirà di spurgarli al meglio eliminando i residui di sangue.

Il giorno successivo, prendete una pentola capiente e raccoglietevi l’acqua minerale, i ritagli di pesce, i finocchi mondati e tagliati a pezzi, il pepe, il sedano a pezzetti, l’anice, la liquirizia divisa in quattro parti e un pizzico di sale. Cuocete il tutto a fuoco basso per un giorno, è importante che il brodo non superi gli 85°C, un accorgimento che vi assicurerà l’estrazione perfetta di tutte le note migliori degli ingredienti, che daranno all’infuso un gusto dolce, aromatico, pieno, ma al tempo stesso elegante.

A cottura ultimata, filtrate il tutto, assaggiate e, se necessario, regolate di sale.

Potete utilizzare questo infuso per servire dei ravioli di pesce o per accompagnare e valorizzare un pesce bianco crudo o fatto a vapore.