

Brodo di pesce in modo veloce

1 litro di brodo vegetale
2 filetti d'acciuga sott'olio



FACILEeBUONO

Ecco come fare



Prepariamo il brodo vegetale e aggiungiamo i filetti d'acciuga.

Mescoliamo affinché i filetti d'acciuga si saranno sciolti.

Attenzione, per un litro di brodo non superare o diminuire il quantitativo delle acciughe, altrimenti il sapore del brodo sarà rovinato.

Ottimo per esempio per il risotto con polpo.

Se vi serve un brodo di pesce veloce, ecco come prepararlo in modo facile, semplice e leggero.