Karczochy nadziewane

Dodano: 2010-01-01 17:16:04
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1323 razy.

Kuchnia włoska
8 karczochów
100 g pieczeni cielęcej
8 cieniutkich plasterków wieprzowiny od szynki
10 g szynki gotowanej
1 biała trufla (około 30 g)
1 łyżka posiekanej natki pietruszki
1 szklanka białego wytrawnego wina
4 łyżki sosu spod pieczeni cielęcej
sok z 1 cytryny
sól
pieprz

Z karczochów usunąć zewnętrzne liście, przeciąć je wzdłuż na pół, wierzchołki odrzucić, a środki oczyścić z zalążków kwiatów. Oczyszczone połówki karczochów włożyć na kilka minut do wody z cytryną, po czym gotować je przez 4 minuty. Pieczeń cielęcą, truflę, szynkę i pietruszkę posiekać i razem wymieszać. Tak przygotowanym farszem wypełnić połówki karczochów i ułożyć je w rondlu. Polać sosem z pieczeni, posolić, popieprzyć, przykryć plasterkami wieprzowiny i gotować pół godziny, stopniowo dolewając wina. Karczochy podawać lekko skropione cytryną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD