Zraziki po genueńsku

Dodano: 2010-01-01 17:16:04
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1150 razy.

Kuchnia włoska
4 plastry grasicy o wymiarach 3x4 cm i grubości 1 cm, gotowe do smażenia
4 sparzone plastry karczocha grubości 1 cm
4 plastry borowików o wymiarach 3x4 cm i grubości 1 cm
1 łyżka wazowa gęstego beszamelu wzbogaconego 4 żółtkami, 4 łyżkami tartego sera owczego pecorino i utartą gałką muszkatołową
60 g masła
2 roztrzepane widelcem jajka
1/2 łyżki wazowej oleju (najlepiej oliwy z oliwek)
sól
czarny pieprz

Grasicę lekko podsmażyć na maśle w płaskim rondlu, po czym od razu ją wyjąć . W tym samym rondlu podsmażyć kolejno: karczochy (które również należy wyjąć , gdy tylko się przyrumienią) i borowiki. Zimny beszamel pokroić na 12 części. Kawałki beszamelu nakładać na plaster podsmażonej grasicy, następnie wcisnąć je do środka, a dołek zamknąć . Tę czynność powtarzać ze wszystkimi podsmażonymi składnikami. Tak powstałe zrazy zanurzać kolejno w jajku i tartej bułce i smażyć w głębokim tłuszczu na złoty kolor. Następnie ułożyć je na bibule, by ociekły z tłuszczu, nadziewać na małe drewniane patyczki, doprawić solą oraz pieprzem i podawać na stół.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD