
Zraziki po genueńsku

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1024 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 żóltkami, 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.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD