
Karczochy gotowane

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1106 razy.

Kuchnia włoska

8 karczochów

3 łyżki natki pietruszki

2 ząbki czosnku

1/4 szklanki białego wytrawnego wina

sok z 1/2 cytryny

6 łyżek oliwy z oliwek

sól

Karczochy obrać z wierzchnich liści, obciąć: kłujące końce, po czym środki pokroić w ć wiartki wyjmując wewnętrzne włókna. Karczochy zanurzyć w garnuszku z rozcieńczonym wodą sokiem cytrynowym, a następnie odcedzić je, włożyć do osolonej wody i gotować 4 minuty. Po upływie tego czasu odcedzić i wysuszyć ściereczką. W płaskim rondlu podgrzać oliwę, podrumienić na niej czosnek, po chwili do czosnku dodać 2 łyżki natki pietruszki, włożyć karczochy i delikatnie dosolić. Całość podlać winem, a gdy wino wyparuje, ewentualnie dodać trochę mleka rozcieńczonego małą ilością wody. Po 10 minutach gotowania karczochy posypać resztą natki pietruszki, zdjęć z ognia i podawać na stół.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD