Polenta z dorszem

Dodano: 2010-01-01 17:19:50
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1228 razy.

Kuchnia włoska
8 kawałków polenty
600 g solonego dorsza
50 g mąki
2 świeże pomidory
1 duża cebula
1 ząbek czosnku
1 łyżka posiekanej natki pietruszki
8 łyżek oliwy z oliwek

Polentę ugotować według poprzedniego przepisu. Dorsza moczyć 12 godzin, zmieniając wodę co 4 godziny. Następnie pokroić rybę na kawałki, oczyścić ze skóry i ości, dobrze odsączyć z wody, obtoczyć w mące i smażyć z 6 łyżkami oliwy około pół godziny. Pokrojoną drobno cebulę, czosnek i pomidory dusić na patelni z 2 łyżkami oliwy przez 15 minut. Do tego sosu włożyć kawałki usmażonego dorsza i posiekaną pietruszkę. Po 3 minutach gotowania podawać rybę na gorąco z kawałkami polenty.

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