
Sałatka z owoców morza

Dodano: 2010-01-01 17:27:46

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1120 razy.

Kuchnia włoska

8 homarów

1 langusta o wadze 350 g

8 ostryg

4 morskie daktyle (strzykwy)

4 morskie trufle

4 małże

12 kawałków suszonego filetu z delfina

5 filetów anchois (wcześniej wymoczyć)

100 g kalafiora

1 ziemniak pokrojony w kostki o boku 3 cm

1 karczoch przekrojony na 4 części

3 łyżki orzeszków pinii

1 łyżka posiekanej natki pietruszki

8 oliwek bez pestek

1 łyżka posiekanych kaparów

12 listków drobno pokrojonej bazylii

8 wyjętych ze skorupki włoskich orzechów

8 grzybków konserwowanych oliwą

1 łyżeczka soku z cytryny

2 łyżki octu winnego

1 ząbek czosnku

2 żółtka z jaj ugotowanych na twardo

4 łyżki oliwy z oliwek

sól

czarny pieprz

Do rondla z wodą włożyć langustę i gotować nie dłużej niż 15 minut. Gdy ostygnie, oddzielić ogon od pancerza, mięso wyjąć, oczyścić, pokroić w medaliony, posolić, skropić sokiem z cytryny i łyżką oliwy. Homary ugotować, a gdy ostygną, z głowy i płetwy ogonowej wyłuskać mięso. Frutti di mare również zagotować, a gdy wszystkie muszki już się otworzą, oderwać ich górną połowę. Wszystkie warzywa oprócz karczocha ugotować w osolonej wodzie, po czym osuszyć ściereczką. Do moździerza włożyć ugotowane na twardo żółtka, filet anchois, kapary, orzeszki z pinii, orzechy, natkę pietruszki, czosnek, 4 oliwki i wsypać sól. Wszystkie składniki ucierać tłuczkiem tak długo, aż otrzyma się jednolitą masę. Do masy wlać ocet winny i oliwę, a następnie wymieszać sos drewnianą łyżką. Suszone filety z delfina nawilżone sosem ułożyć na półmisku. Na wierzch położyć warzywa, całość przyprawić, delikatnie przykryć langustą oraz owocami morza i posypać bazylią. Na 4 małe patyczki nadziewać na przemian homary, resztę filetów anchois, oliwki i grzyby, po czym zanurzyć je w sosie i podawać na stół.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713360151

Nadesłał(a): 2024-06-17 21:58:39