Sztokfisz w sosie zielonym

Dodano: 2010-01-01 17:27:46
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1188 razy.

Kuchnia włoska
800 g wymoczonego wcześniej sztokfisza
200 g ziemniaków
6 łuskanych włoskich orzechów
2 łyżki orzeszków pinii
1 ząbek czosnku
30 g posiekanej natki pietruszki
5 łyżek oliwy z oliwek
sól

Rybę obrać ze skóry, usunąć ości i połamać na małe kawałki. Do rondla wlać małą ilość wody, lekko posolić, włożyć kawałki sztokfisza i gotować na wolnym ogniu 20 minut. Ziemniaki umyć, obrać i pokroić na kawałki, po czym dołożyć do rondla z rybą, dosolić i dalej gotować jeszcze 25 minut. W moź dzierzu (lub mikserem) rozetrzeć na jednolitą masę czosnek, natkę pietruszki, orzeszki pinii oraz orzechy. Gotową rybę zdjąć z ognia, przyprawić oliwą i masą czosnkową. Całość delikatnie mieszać drewnianą łyżką i podawać na stół. Sztokfisza w sosie zielonym można podać również z polentą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713448596
Nadesłał(a): 2024-06-18 12:19:38