
Sztokfisz w sosie zielonym

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1114 razy.

Kuchnia włoska

800 g wymoczonego wcześniej sztokfisz

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 sztokfisz 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 moździerzu (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. Sztokfisz w sosie zielonym można podać również z polentą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713448596

Nadesłał(a): 2024-06-18 12:19:38