Sałatka z owoców morza

Dodano: 2010-01-01 17:31:10
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1230 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 muszelki już się otworzą, oderwać ich górną połowę. Wszystkie warzywa oprócz karczocha ugotować w osolonej wodzie, po czym osuszyć ściereczką. Do moź dzierza 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.

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