
Sos bagna caôda

Dodano: 2010-01-01 17:34:06

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1133 razy.

Kuchnia włoska

8 solonych sardeli (anchois)

30 g masła

8 ząbków czosnku

1 szklanka oliwy z oliwek

Sardele oczyścić , odfiletować i moczyć 30 minut w zimnej wodzie. Masło podgrzać na małym ogniu w rondlu z wypalanej gliny. Dodać do masła posiekany czosnek, a gdy się lekko zrumieni, włożyć do rondla pokrojone na drobne kawałki sardele. Smażyć na małym ogniu przez 5 minut, rozgniatając je delikatnie widelcem.

Następnie wlać do rondla oliwę i gotować jeszcze 5 minut, aż potrawa uzyska konsystencję sosu. Podawać na stół na podgrzewaczu, żeby nie dopuścić do ostudzenia. W gorącym sosie bagna caôda macza się różne surowe warzywa pokrojone na paski, na przykład seler naciowy, paprykę, marchew, włoską kapustę, cykorię, kalafior itp.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD