Sos grzybowy

Dodano: 2010-01-01 17:34:06
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1469 razy.

Kuchnia włoska
400 g świeżych borowików
4 drobno pokrojone pomidory
1 roztarty ząbek czosnku
1 drobno pokrojc1na szalotka
1 drobno pokrojona cebula
2 łyżki posiekanej natki pietruszki (według uznania)
1 łyżka liści anyżowych
10 łyżek oliwy z oliwek o łagodnym smaku
sól i czarny pieprz

Oliwę rozgrzać w rondlu i podsmażyć na niej szalotkę, cebulę, czosnek i liście anyżu. Grzyby dokładnie oczyścić, pokroić wzdłuż na cienkie plasterki - osobno kapelusze i osobno nóżki, zmieszać z cebulą i przyprawami, dodając na końcu szczyptę soli i smażyć 2 minuty. Po upływie tego czasu do rondla dodać pomidory oraz pieprz, lekko wymieszać i gotować jeszcze 15 minut. Gotowy sos posypać natką pietruszki. Jeśli do przygotowania tego sosu użyjemy grzybów suszonych, to powinniśmy je wcześniej moczyć w letniej wodzie przez mniej więcej 20 minut. Część tej wody po dokładnym przecedzeniu i dodaniu odrobiny białego wina będziemy mogli dolać do grzybów przed wrzuceniem pomidorów.

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