Sos z karczochów

Dodano: 2010-01-01 17:34:06
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1199 razy.

Kuchnia włoska
4 karczochy
10 g suszonych borowików (moczonych wcześniej 15 minut w letniej wodzie)
20 g masła
12 łyżek świeżych drobno pokrojonych pomidorów
11/2 szklanki białego wina
4 łyżki octu winnego
2 łyżki drobno pokrojonej szalotki
1 ząbek roztartego czosnku
1 łyżka drobno posiekanej natki pietruszki
1 łyżka majeranku
6 łyżek oliwy z oliwek
sól

Z karczochów zdjąć wierzchnie liście i obciąć kłujące górne części liści, a następnie przeciąć wzdłuż każdy karczoch na dwie części, a potem jeszcze na małe ć wiartki. Przygotować wodę z octem i wrzucić do niej pokrojone karczochy. Grzyby wycisnąć i drobno pokroić . W niewysokim rondlu rozgrzać oliwę, lekko podrumienić na niej szalotkę, natkę pietruszki, majeranek i czosnek, dodać grzyby. Karczochy odcedzić , włożyć do rondla z warzywami i przyprawami, posolić i podlać winem. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać i gotować na wolnym ogniu około 10 minut. Po upływie tego czasu do rondla dodać pomidory, całość jeszcze raz wymieszać , rondel przykryć pokrywką i gotować jeszcze 15 minut. Pod koniec gotowania dodać masło.

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