
Sos z karczochów

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1225 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 rozartego 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 ćwiartki. 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.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD