Zupa z małży po marynarsku

Dodano: 2010-01-01 17:43:12
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1504 razy.

Kuchnia włoska
1 kg małży (omułki) - skorupki dokładnie oczyścić
2 łyżki posiekanej natki pietruszki
1 ząbek zgniecionego czosnku
1/2 szklanki białego wina
4 kromki opieczonego chleba
6 łyżek oliwy z oliwek
pieprz

Do dużego rondla wlać wodę, włożyć małże i zagotować . Gdy tylko małże się otworzą, wyjąć je z wody i każdą wyjąć z muszelki. Wodę, w której gotowały się małże, przecedzić . Na małym ogniu ustawić rondel, wlać do niego oliwę, rozgrzać ją i podsmażyć czosnek.
Następnie dodać mule, podlać winem, po czym dolać przecedzoną wodę, w której się gotowały. Doprowadzić zupę do wrzenia i gotować jeszcze minutę, potem dodać posiekaną natkę pietruszki, wlać odrobinę oliwy i posypać pieprzem. Zupę podawać gorącą z grzankami natartymi czosnkiem.

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