Zupa rybna po liguryjsku

Dodano: 2010-01-01 17:43:12
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1718 razy.

Kuchnia włoska
800 g ryby (1 większa oraz małe, drobne rybki morskie dowolnie wybranych gatunków)
300 g sparzonych, obranych ze skórki pomidorów
2 łyżki wazowe rybnego rosołu
1 ząbek czosnku
1 łyżka posiekanej natki pietruszki
1/2 szklanki białego wytrawnego wina
6 łyżek oliwy z oliwek
sól
świeżo zmielony czarny pieprz

Ryby wypatroszyć, dokładnie umyć i odfiletować. Dużą rybę pokroić na cztery kawałki. Z głów, kręgosłupów, płetw oraz włoszczyzny ugotować rosół. Do szerokiego i płaskiego rondla wlać połowę przygotowanej porcji oliwy, oliwę rozgrzać, a na dnie rondla ułożyć porcje najpierw dużej ryby, a potem małych rybek. Gdy ryby zaczną się podsmażać, podlać je winem, a na wierzchu położyć warstwę rozdrobnionych pomidorów. Rondel przykryć pokrywką i gotować ryby na wolnym ogniu jeszcze 20 minut. Po upływie tego czasu wlać 2 łyżki wazowe rosołu rybnego i ewentualnie dosolić. Ryby i rosół podawać od razu na talerzach, posypane natką pietruszki, pieprzem oraz pokropione odrobiną aromatyzowanej czosnkiem oliwy. Oliwę czosnkową przyrządza się w następujący sposób: czosnek należy pokroić w słupki, do małego rondla wlać oliwę, dodać do niej czosnek i przez 2 minuty trzymać na bardzo wolnym ogniu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD