
Zupa z owoców morza (zuppa di frutti di mare)

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2831 razy.

Moga byc jakiegokolwiek morskie stworzenia, dobra mieszanka to: malze, male ostrygi, kawalki ryby, osmiornice, krewetki, etc., moze byc sama ryba, lub same krewetki, byle nie z puszki.

Duzy garnek rosolu, moze byc kurzy albo rybny.

Duza wloszczyzna, zawinieta, aby bylo latwo wyjac, powinna miec galazke kopru, albo anyzu.

Majeranek, sol, pieprz, lisc laurowy, ziele angielskie, plasterek cytryny

Kilka obranych ze skory pomidorow, pokrojonych na duze kawalki

2 lyzki dobrej oliwy

Czosnek posiekany drobno.

Swieza, pokrojona bazylia

Ugotowany makaron "al dente" (czyli na zab, czyli troszke twardawy, a nie rozmazujacy sie)

Malze, krewetki, umyc, oczyszcic, otwarte malze wyrzucic, rybe filetowac i pokroic na grube kostki. Rosol zagotowac, dodac wloszczyzne, ziola, przyprawy, cytryne, dusic przez 10 minut, wyjac warzywa i cytryne. Pomidory podsmażyc z czosnkiem na oliwie na glębokiej patelni. Do wrzacego rosolu wrzucic owoce morza, przykryc pokrywka, doprowadzic do wrzenia, gotowac minute. Wylowic lyzka cedzakowa porcje "owocow" na glębokie talerze z makaronem. Do smazacych sie pomidorow dolac kilka szklanek rosolu. Wymieszac, zalac tym talerze, posypac swieza bazylia.

Jest to danie jednogarnkowe, poprzedzone duza zielona salata.

Podawac z chlebem.

Podac na stol talerz na skorupy.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)