
Barchette frutti di mare

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3271 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 2 godz.

Ciasto:

400 g maki,

250 g masła,

4 zoltka,

szczypta soli.

Farsz:

100 g ugotowanych i obranych krewetek,

200 g ugotowanych i obranych ze skrupek muli,

200 g swiezych prawdziwkow,

1 peczek siekanej zielonej pietruszki,

100 ml bulionu rybnego,

4 lyzki tartej bulki,

4 lyzki oliwy,

sol, pieprz biały.

Sos:

25 g masła,

1 lyzka maki,

120 ml mleka.

1. Make przesiac, dodac maslo i drobno poszatkowac ostrym nozem. Dodac pozostale skladniki, ciasto szybko zagniesc i wstawic do lodowki na 1 godz. Gotowe

ciasto rozwalkowac na placek o grubosci 4 mm.

2. Tak przygotowanym ciastem wylepic dokladnie dno i brzegi malych foremek w

kształcie lodek (barchette). Piec ok. 10 min w dobrze nagrzanym piekarniku.

3. Grzyby oczyszcic, umyc i pokroic w cienkie plasterki. Dodac zielona pietruszke i podsmazac 15 min na 1 lyzce oliwy. Z podanych skladnikow sporzadzic beszamel. Rozcienczyc go bulionem i zagotowac. Polaczyc ze soba mule, krewetki

i usmazone grzyby. dodac 2 lyzki rozcienczonego beszamelu i dokladnie wymieszac.

4. Farszem tym napelniac lodeczki z ciasta. Powierzchnie farszu wygladzic nozem, pokryc warstwa beszamelu, a nastepnie, zasmazona na zloto na reszcie

oliwy, tarta bulka.

5. Zapiekac 5 min w nagrzanym do temp. 220°C piekarniku. Podawac gorace.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 3 "Kuchnia włoska", strona 12.

From: apaczus@hotmail.pl (Radku's De Apaczu's)