
Dorsz solony z polenta

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2563 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow, 2 godz. 10 min.

600 g wymoczonego solonego dorsza,

4 sardele,

350 g grubo mielonej maki kukurydzianej,

100 ml oliwy,

1 cebula,

2 zabki czosnku,

1/2 peczka siekanej zielonej pietruszki,

1 lyzka maki,

20 g masla,

40 g tartego parmezanu lub bryndzy,

250 ml bialego wytrawnego wina,

500 ml mleka,

1 lyzeczka mielonego cynamonu,

sol, pieprz.

1. Dorsza obrac ze skory, oplukac, odcisnac i pokroic na spore kawalki. Sardele sprawic, umyc, wyfiletowac i pokroic w male kawalki. Cebule i czosnek obrac i drobno posiekac.

2. Cebule i czosnek zrumienic w rondelku na silnie rozgrzanej oliwie. Dodac sardele i podsmazac 5 min, delikatnie mieszajac. Dodac pietruszke i wino.

Gotowac na malym ogniu, poki wino nie odparuje. Dodac mleko, maslo i starannie wymieszac sos.

3. W podluznej, glebokiej rynience ulozyc dorsza. Oproszyc maka, osolic, doprawic pieprzem i cynamonem. Dodac parmezan i zalac sosem. Zapiecac w rozgrzanym do temp. 200°C piekarniku przez 40 min.

4. W pojemnym naczyniu zagotowac 1 l wody. Cienkim, jednostajnym strumieniem

wsypywac do wrzalku make kukurydziana, intensywnie mieszajac. Gotowac na malym ogniu, stale mieszajac, co najmniej 30 min.

5. Z tak przygotowanej polenty uformowac sciety stozek. Ulozyc na nim zapieczonego dorsza i podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 3 "Kuchnia włoska", strona 32.

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

