
Lumaconi z sardynkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2151 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

350 g makaronu typu "lumaconi" (w kształcie dużych muszli),

400 g świeżych sardynek,

4 filety z anchois,

2 duże cebule,

75 g rodzynków,

150 ml oliwy,

3 łyżki maki,

szczypta szafranu,

sol, pieprz.

1. Cebule obrać i pokroić w plasterki. Sardynki sprawić, oczyścić, umyć, usunąć głowy i ości. Połowe saedynek posiekać.
2. Oliwę silnie rozgrzać w rondlu o pojemności ok. 1 l. Podsmazać na niej cebule na złoty kolor.
3. Dodać posiekane sardynki. Intensywnie mieszać tak, by rybki rozplynęły się na jednolitą masę. Dodać filety z anchois i podsmazać dalej 10 min, często mieszając.
4. Zdjąć z ognia, po czym doprawić szafranem, solą i pieprzem. Dodać rodzynki i wymieszać. W razie potrzeby rozcieńczyć odrobiną wody. Trzymać w ciepłe.
5. Makaron gotować 10-12 min w dużej ilości osolonego wrzątku. Odcedzić i przelać zimną wodą.
6. Pozostałe sardynki obtoczyć w mące i smażyć na dużej ilości wrzącej oliwy na złoty kolor (5-6 min). Osaczyć z nadmiaru tłuszczu.
7. Ugotowany makaron wymieszać z sosem, dodać całe sardynki. Podawać gorące.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 3 "Kuchnia włoska", strona 70.

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