
Lumaconi z sardynkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2124 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 obrac i pokroic w plasterki. Sardynki sprawic, oczyszcic, umyc, usunac glowy i osci. Polowe saedynek posiekac.
2. Oliwe silnie rozgrzac w rondlu o pojemnosci ok. 1 l. Podsmazyc na niej cebule na zloty kolor.
3. Dodac posiekane sardynki. Intensywnie mieszac tak, by rybki rozplynely sie na jednolita mase. Dodac filety z anchois i podsmazac dalej 10 min, czesto mieszajac.
4. Zdjac z ognia, po czym doprawic szafranem, sola i pieprzem. Dodac rodzynki i wymieszac. W razie potrzeby rozcienczyc odrobina wody. Trzymac w cieple.
5. Makaron gotowac 10-12 min w duzej ilosci osolonego wrzatk. Odcedzic i przelac zimna woda.
6. Pozostale sardynki obtoczyc w mace i smazyc na duzej ilosci wrzacej oliwy na zloty kolor (5-6 min). Osaczyc z nadmiaru tluszczu.
7. Ugotowany makaron wymieszac z sosem, dodac cale sardynki. Podawac gorace.

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

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