Coratella con carciofi -Płucka duszone z karczochami włoskie

Dodano: 2008-06-05 21:11:16
Zmodyfikowano: 2008-06-06 08:50:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2101 razy.

1/2 kg płucek pokrojonych w małe kawałki,
2/3 ząbki czosnku,
1 cebula
3 karczochy pokrojone w cienkie paski
szklanka wina,woda,sól,papryka ostra pietruszka,
olej

Pokrojone płucka wkładamy na patelnie na olej, dodajemy czosnek, cebulę i dusimy do miękkości. Dodajemy wodę w połowie gotowania. Jak coratella zacznie być miękka dodajemy karczochy i wino i papryke (mówię o papryce suchej jako przyprawie). Gdy zmięknie - -dodajemy wino, doprawiamy do smaku i na końcu posypujemy pietruszką.
Podajemy do wina, do piwa i jemy z chlebem.

Jest to bardzo stare danie z okolic Rzymu, spotykana w restauracji - turysci jedzą z ciekawości i to smakuje.

Nadesłał: Sora Dora Kucharka rzymska Italia <dory61@alice.it>