



SMALLFISH С РИЗОТТО И ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА

Если кто из вас был в Дубровнике, в старом городе, наверняка видел или посещал популярный среди туристов ресторан. Его столики стоят прямо посреди людной площади-причала, туристы стоят в очереди за свободным столиком, а официанты как трудолюбивые муравьишки таскают огромные подносы с вкуснейшими морепродуктами.

Я даже не поленилась нашла фото:



Простая, свежайшая и доступная еда!

Так вот видите эту маленькую рыбку на тарелке. Целых 5 лет не давала она мне покоя. Пока я не решилась повторить что-то подобное на своей кухне. Получилось очень похоже!

Понадобится:

Итак, для того, чтобы накормить компанию из 3-4 человек

этой чудесной рыбкой:

любая мелкая рыбка - килька, сарделька, может быть даже хамса свежая, не малосольная, продается на Привозе в рыбном ряду) 2 килограмма

мука кукурузная - 300 граммов

соль/перец по вкусу

лимон - 2 штуки

масло подсолнечное светлое - 1 литр

Для ризотто:

рис жасминовый - 3 пакетика по 100 граммов

сливки 18% - 200 миллилитров

чеснок - 3 зубчика

синий лук - 1/2

пармезан - 30 граммов

мускатный орех - щепотка

сливочное масло - 20 граммов

оливковое масло - 1 столовая ложка

бульон или горячая вода - 200 миллилитров

острый перец -1/2

Приготовление:

Чистить рыбку не нужно. Мелкая рыбешка приготовленная во фритюре, съедается целиком.

Помой ее, обсуши, смешай кукурузную муку с солью и перцем и обваляй в ней рыбку. Подсолнечное масло налей в кастрюльку с толстым дном, так, чтобы опущенная в нее рыбка погрузилась в него полностью.

Жарь порционно, до золотистого цвета, вынимая - выкладывай на бумажное полотенце, чтобы избавиться от лишнего жира. В процессе жарки несколько раз добавляй и меняй масло.

Подавай просто с лимоном на большом блюде!

А у меня было желание творить дальше и я подавала с ризотто и пюре из горошка:

Приготовим ризотто:

Нарежь мелко лук и обжарь на сливочном и оливковом масле на сковороде с толстым дном. Всыпь в сковороду рис и обжарь его несколько минут вместе с луком.

Залей сливками, посоли, поперчи, добавь мускат и раздавленный чеснок. Убавь огонь и томи рис под крышкой до готовности, по необходимости вливая бульон или воду.

Натри пармезан, нарежь часть острого перца и добавь к ризотто. Выключи плиту, накрой крышкой и дай еще немного настояться.

Чтобы сделать пюре из зеленого горошка, разморозь половинку пакета (лучше заранее в холодильнике). Отвари в

кипящей воде 5-6 минут, залей небольшим количеством сливок (максимум 100 миллилитров, иначе будет жидким). Посоли и используя блендер перетри в пюре. Добавь несколько целых горошин для красоты.

Пюре с ризотто подавай вот так. И не только к маленькой рыбке!

sifood.com.ua - Smallfish с ризотто и пюре из зеленого горошка