

Фарфале зі сьомгою та червоною ікрою

Збережіть цей рецепт для особливої нагоди та здивуйте своїх гостей надзвичайно вишуканою стравою.

В італійській, французькій, а також середземноморській кухні є безліч рецептів приготування риби з додаванням горілки.

Авторитети у світі кулінарії стверджують, що горілку в невеликих дозах варто додавати у багато страв.

Наприклад , якщо Ви вирішили тушкувати або ж смажити м'ясо чи птицю, то за 15-20 хв. до початку приготування змастіть його горілкою. Якщо хочете відварити м'ясо, то 1 ст. л. горілки треба додати в ще холодну воду. Ви не відчуєте алкоголю в готовому продукті, але саме м'ясо стане ніжнішим і м'якшим, а окрім цього – воно швидше приготується.

Також можна додавати 1-2 ч. л. горілки у будь-який суп, за винятком молочного. Робити це треба на самому початку приготування і добавляти в ще холодну воду. Горілка зробить бульйон або суп “прозорим” і забере не завжди приємний присмак, наприклад, від риби.

Якщо додавати горілку у випічку: печиво, рогалики, пиріжки – вони краще пропечуться і матимуть привабливіший зовнішній вигляд. Досить 1 – 2 ч. л. горілки на 1 кг готового тіста. Також, якщо розчинити в горілці ванілін перш, ніж додати його в тісто, то аромат випічки буде набагато яскравіший.

А Ви думали горілку можна лише пити? Якраз це краще робити як найрідше. Як бачите, є й інші корисні способи застосування цього міцного напою.

У даному рецепті горілка надає незвичайного смаку вершковому соусу і майже не відчувається.

- 450 г пасти фарфале (бантики)
- 150 г копченої сьомги
- 150 г свіжої сьомги
- 125 г густих вершків

- 3 зелених молодих цибулини
- 50 г вершкового масла
- 2 столові ложки горілки
- 2 столові ложки червоної ікри
- сіль, свіжий перець

Поставити каструлю із великою кількістю води на вогонь , підсолити і довести її до кипіння, відварити пасту за вказаним на упаковці часом.

Тим часом помити і нарізати цибулю, як зелену так і білу частину, покласти її у сковорідку із маслом і легко обсмажити протягом 1-2 хв.

Усю рибу порізати невеличкими шматками і покласти у сковорідку до цибулі, обсмажити 1-2 хв.

Влити горілку і на великому вогні випарувати алкоголь протягом 2 хв, додати вершки і ще протушувати 2-3 хв на малому вогні. Посолити і поперчити.

Відцідити пасту і змішати зі соусом, викласти на таріль чи на порційні тарілки й посипати червоною ікрою і свіжою зеленню.



