Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Треска по-неаполитански с МК в школе GUSTOMAESTRO

25 февраля 2015 19:48 · https://open-cook.ru/recipes/treska-po-neapolitanski-s-mk-v-shkole-gustomaestro



Треска по-неаполитански была вторым блюдом на мастер-классе Фабрицио Фатуччи "Вечер в Неаполе" в Кулинарной школе GUSTOMAESTRO. Те, кто давно меня читает, знают, что я не очень люблю рыбу, а уж треску совсем не жалую. Но вот конкретно это блюдо стало для меня откровением. Это безумно-безумно вкусно! Белая рыба с восхитительным букетом вкусов, которые ее прекрасно дополняют. Я очень люблю добавлять к рыбе что-то сладкое (соус, например), поэтому была в восторге от сладости изюма в блюде. Настоятельно советую приготовить эту удивительную вкуснятину!



На 1 порцию нужно:

- 100 гр филе трески б/к
- 40 гр муки
- 10 гр каперсов
- 3 шт зеленых оливок
- 3 шт темных оливок
- 3 шт черри
- 1 зубчик чеснока
- 10 гр изюма
- 5 гр кедровых орехов
- 20-30 мл вина белого сухого
- 70 мл рыбного бульона
- 40 гр соуса "Наполи"
- 2 гр тимьяна (1 небольшая веточка примерно или половина средней)
- 2 гр розмарина (1 небольшая веточка примерно или половина средней)
- оливковое масло
- соль по вкусу
- будет не лишним добавить пару тонких колечек перца чили, примерно 2 гр.

Прежде чем приступите к приготовлению самого блюда подготовьте рыбу и помидоры. Чтобы сделать бланшированные помидоры нужно сделать на них маленький надрез (у больших помидорок надрез крест накрест), опустить в кипяток на 1-2 минуты и осторожно

переложить их в миску с холодной водой и льдом. Несколько секунд и с помидорок легко счищается кожура, которую и нужно удалить.

Хорошо разогреть сковороду. Филе трески, очищенное от кожи и костей, нарезать на 3 одинаковых куска и слегка присолить.

Налить на сковороду немножго оливкового масла. Каждый кусочек трески обвалять в муке и обжарить до золотистой корочки с каждой стороны. В конце добавить на сковороду раздавленный чеснок, тимьян, розмарин, бланшированные черри*, нарезанные пополам, оливки, очищенные от косточек, изюм, каперсы и кедровые орешки. Вынуть рыбу и обжарить немного содержимое сковороды.



Добавить белое вино и дать ему выпариться. Вынуть чеснок и веточки тимьяна и розмарина, они уже не пригодятся. Добавить соус "Наполи" и рыбный бульон, довести до кипения, убавить огонь. Вернуть в сковороду кусочки трески.



Готовить блюдо на небольшом огне еще 2-3 минуты.



Выложить треску на тарелку (больше подойдет тарелка с небольшим углублением), сверху вылить на нее соус (все содержимое сковороды) и украсить листиком базилика/тимьяна/розмарина.



Подавать горячим! Но я пока фотографировала эту красоту, не успела все скушать, поэтому после разделки десерта доедала уже остывшую рыбу. Могу со всей ответственностью заявить, что и в холодном виде Треска по-неаполитански невероятно вкусна!



Приятного аппетита!



Комментарии: 1



Марина # 22:18 25.02.2015

Привет:)Я тоже не люблю рыбу, но мне понравился этот рецепт! Может я наконец-то начну ее употреблять.Спасибо за рецепт:)Как приготовлю ,отчитаюсь;)