

Warsztaty kulinarne

RYBY PO WŁOSKU

PRZEDŚWIĄTECZNE WARSZTATY AKADEMII KULINARNEJ WHIRLPOOL UDOWODNIŁY, ŻE RYBY NIE ZAWSZE MUSZĄ BYĆ SMAŻONE W PANIERCE I PODAWANE Z SURÓWKĄ Z KISZONEJ KAPUSTY. MOŻNA JE RÓWNIEŻ DUSIĆ, PIEC, A NAWET PRZECIERAĆ

Głównymi składnikami potraw, które przyrządzaliśmy podczas grudniowego warsztatu, były: delikatny dorsz, soczysty łosoś, wyrazista makrela oraz wszelkie rybie i krewetkowe resztki – składnik superesencjonalnego sosu do makaronu. Dania z nich przygotowane serwowane były właśnie w wymienionej powyżej kolejności. – Jeśli na przyjęcie przygotowujemy kilka rybnych potraw, to zaczynamy ich podawanie od gatunków najdelikatniejszych w smaku, a kończymy na najbardziej wyrazistych – przekonywała Cristina Catese, ekspertka kuchni włoskiej prowadząca kulinarne zajęcia. – Taka kolejność, podobnie jak w przypadku serów czy win, znakomicie wydobywa i podkreśla wszystkie walory serwowanych ryb.

Zanim jednak pyszne dania trafiły na stół, wzięliśmy się do najbardziej pracochłonnych czynności. Najpierw przygotowaliśmy dwa składniki sosu, które na koniec zostały połączone w całość – gotowaliśmy *bisque* (wywar z pancerzy krewetek z koniakiem i ziołami) oraz dusiliśmy rybie łby, ogony i płetwy na sos. Następnie ręcznie skręcailiśmy ruloniki domowego makaronu *strozzapreti*, przecieraliśmy selerowe purée, mieszaaliśmy egzotyczną marynatę i sos imbirowo-czosnkowo-sesamowy oraz cięliśmy na mandolinie ziemniaczane plasterki na *gratin*. Rybami, które przygotowuje się bardzo szybko, zajęliśmy się – tak jak przykazała Cristina – na samym końcu. Powstała z tego uczta złożona z dorsza z kaparami, pomidorami i oliwkami; pieczonego łososia na *gratin* z ziemniaków; marynowanej, smażonej makreli oraz *strozzapreti* z sosem rybnym i ziołami.

Na kolejne warsztaty zapraszamy **16 lutego**. Cristina Catese, rodowita rzymianka i specjalistka od prawdziwego włoskiego gotowania, pokaże, jak smakuje „Zimowa pasta fresca”.

Więcej na: akademiakulinarnawhirlpool.pl



Akademia
Kulinarne

Whirlpool

KUCHNIA
magazyn dla smakoszy



DORSZ Z KAPARAMI, OLIVKAMI ORAZ NATKĄ

ząbek czosnku
 10-15 pomidorków koktajlowych, np. cherry
 1/2 pęczka natki
 po 20 czarnych i zielonych wydrylowanych oliwek
 1/2 łyżki kaparów
 4 łyżki oliwy extra vergine
 sól
 500 g filetów z dorsza, najlepiej połówkowych (można go zastąpić halibutem)
 120 ml warzywnego bulionu (1/2 szkl.)
 świeżo mielony czarny pieprz

Czosnek obieramy i kroimy na plasterki. Pomidorki myjemy, kroimy na pół. Natkę myjemy, siekamy. Oliwki kroimy, kapary odsączamy z zalewy. Na patelni rozgrzewamy oliwę, mieszając, wrzucamy na nią czosnek, następnie dodajemy pomidory, kapary i oliwki, dusimy na średnim ogniu pod przykryciem 5 minut. Pod koniec duszenia sprawdzamy, czy warzywa trzeba posolić (kapary i oliwki są już słone!), dorzucamy natkę, mieszamy, przekładamy sos do rondelka i trzymamy w ciepłe. Na tej samej patelni układamy kawałki dorsza (po ok. 120 g każdy) i smażymy ok. 5 minut. Rybę odwracamy na drugą stronę, dolewamy bulion warzywny i dusimy ok. 15 minut, uważając, żeby dorsz się nie rozpadł. Filety układamy na talerze, obok układamy duszone pomidory z kaparami i oliwkami, posypujemy resztą natki i pieprzem. Filety możemy też przygotować, układając je na patelni na rozgrzanej oliwie, dodając wszystkie warzywa, dusząc pod przykryciem 5 minut, dolewając bulion i dusząc jeszcze 15 minut, delikatnie mieszając, by ryba się rozpadła.

Przepis: Cristina Catese



Po skończonej pracy uczestnicy warsztatów tradycyjnie już ustawili się do pamiątkowego zdjęcia. Tym razem nie na dworze (był mróz), ale w przytulnych, odnowionych wnętrzach Akademii Kulinarnej Whirlpool. Więcej zdjęć na Instagramie

