Треска с оливками и каперсами

SPEZZATINO DI MERLUZZO CON OLIVE E CAPPERI

- Число порций: 4

- 4 цуккини, нарезанных тонкими ломтиками
- простая мука для посыпки
- 6 ст. л. оливкового масла
- 1 луковица, накрошенная
- 1 веточка сельдерея, накрошенная
- 200 мл томатного пюре
- 1 ст. л. каперсов, обсушенных, промытых и накрошенных
- 100 г оливок без косточек, накрошенных
- 600 г филе трески, крупно нарубленного
- соль и перец

Присыпьте цуккини мукой, излишек стряхните. Нагрейте на сковороде половину указанного количества оливкового масла, положите ломтики цуккини и жарьте порциями до подрумянивания с обеих сторон. Снимите перфорированной лопаткой, дайте маслу стечь на бумажное полотенце , посолите и поставьте в теплое место. Нагрейте на сковороде оставшееся оливковое масло, положите туда лук, сельдерей и тушите, помешивая, 5 мин на слабом огне. Добавьте томатное пюре, каперсы и оливки и тушите еще 10 мин. Увеличьте нагрев до сильного, положите треску и жарьте еще несколько минут. Добавьте соль, перец, цуккини, уменьшите огонь, накройте крышкой и тушите 30 мин.

Источники

- Серебряная ложка. Итальянская поваренная книга: Пер. с англ. — М.: Издательство BBPG (ЗАО «ББПГ»), 2011. — 1264 с.: ил.

From:
https://itstinks.ru/ - **It stinks!**

Permanent link:
https://itstinks.ru/doku.php/treska_s_olivkami_i_kapersami

Last update: **2024/10/03 12:00**