

Špageti Pescatore



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** sveže ribe, sa cvrstim mesom
- **500 g** svežih školjki
- **300 g** svežih kapica (clams)
- **12** neoljuštenih gambora
- **750 ml** bistre riblje supe
- **1 kg** zrelog paradajza
- extra devicansko maslinovo ulje
- **2** cenabelog luka
- **1 srednja glavica** crniog luka
- **250 ml** suvog belog vina
- **250 g** špageta
- **1 rukohvat** peršuna
- **po ukusu**
- biber

Priprema

Pripremimo sastojke.

Prvo ocistimo školjke od brade. Dobro ih operemo i ostavimo sa strane. Zagrejemo bistru riblju supu. Isecemo vrh paradajza i zasecemo blago na dnu. Kada supa provri ubacimo dvadesetak selundi. Izvadimo u ciniju sa hladnom vodom. Oljuštimo. Ovo ce ici veoma lako. Isecemo na krupnije komade. To cemo koristiti u sosu. Zagrejemo u vecem tiganju malo više maslinovog ulja. Dodamo iseckan beli i crni luk, zatim iseckan peršun. Na visokoj temperaturi, mešamo dok luk ne postane staklast. Uspemo paradajz i mešamo. Dodamo belo vino.

Sada smanjimo temperaturu i dobro promešamo. Dodamo malo bistre supe, ako nam se cini premalo tecnosti. Kasnije ce biti više tecnosti kad skuvamo špagete.

Kada riblja bistra supa kuva, uspemo špagete. Redovno mešamo, da se ne zalepe. Kuvamo al dente (na zub). Iscedimo ali zadržimo višak bistre supe. Sada dodajemo morske plodove, prvo školjke, zatim gambore i na kraju komade ribe. Dodajemo bistru supu, ako je potrebno. Sve kratko promešamo i pospemo sa malo iseckanog peršuna.

Ovako.

Savet

Jedan od recepta koje sam skoro pravila pod budnim okom ovde poznatog Chef. gospodina Dronjak. Recept je veoma jednostavan, preukusan, zbog svih svežih namirnica i ribe.