

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** bistro riblje supe
- **1 kg** zrelog paradajza
- extra devicansko maslinovo ulje
- **2** cenebelog luka
- **1 srednja** glavicacrniog luka
- **250 ml** suvog belog vina
- **250 g** špageta
- **1 rukohvat** peršuna
- **po ukusu** so
- biber

Priprema

Pripremimo sastojke.

Prvo ocistimo školjke od brade. Dobro ih operemo i ostavimo sa strane. Zagrejemo bistro riblju supu. Isecemo vrh paradajza i zasecemo blago na dnu. Kada supa provri ubacimo dvadesetak selundi. Izvadimo u ciniju sa hladnom vodom. Oljuštimo. Ovo će ici veoma lako. Isecemo na krupnije komade. To ćemo 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 bistrnu 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.