

Morski ?uvec



Sastojci

Potrebno je:

- 2 lignje
- 20 svežih školjki
- 100 g kozica
- 100 g mesa od krabe (iz konzerve)
- 2 crna luka, sitno seckana
- 2 češnja belog luka, sitno seckana
- 8 kašika ekstra devicanskog maslinovog ulja
- 500 g orzo testenine srednje velicine
- 50 ml suvog belog vina
- 250 g seckanog paradajza
- 1 zelena paprika, sitno seckana
- 2 šargarepe srednje velicine, narendane na rendama za sir
- 2 ljute paprike, sitno iseckane
- 50 g pecuraka porcini
- 2 kašike sitno seckane miro?ije
- so i sveže samleven biber

Priprema

Dobro operite lignje, uklonite "olovku" (cistu "kost") i isecite na kolutove. Dobro operite školjke pod mlazom vode i pomocu cetke uklonite morskiju travu.

U velikom, plitkom loncu zagrejte maslinovo ulje i propržite crni i beli luk dok se ne zacakle. Dodajte brzo i promešajte jednom, dodajte vino i kuvajte na tihoj vatri; zatim dodajte paradajz, paprike, šargarepe, papricice i pecurke i ostavite da se kuva 8 minuta.

Dodajte lignje, školjke, kozice i oce?eno meso krabe. Nežno promešajte da se morski plodovi ne bi raspali i kuvajte još oko 10 minuta.

Dodajte miro?iju i sklonite lonac sa vatre da bi morski plodovi bili kremasti i zadržali vlažnost. Kada ste pri kraju sa kuvanjem, odbacite sve školjke koje se nisu otvorile.

Odmah poslužite.