

VONGOLE W SOSIE BOROWIKOWYM

4 Porcje | Czas przygotowania 30 min

SKŁADNIKI

1 kg/ vongoli
300 g / świeżych borowików
1 sztuka / szalotki
1 ząbek czosnku
2 liście laurowe
4 ziela angielskie
200 ml / śmietanki 30%
50 ml / białego wytrawnego wina
Sok z ½ cytryny
30 g / zimnego masła
1 łyżka / masła klarowanego
Biały pieprz

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

Świeże vongole lub małże filipińskie dokładnie myjemy. Odrzucamy martwe – te które są otwarte lub połamane. Vongole oczyszczamy za pomocą szczoteczki, ale delikatnie tak, aby nie połamać muszli.

Szalotkę obieramy i kroimy w półtalarki. Ząbki czosnku obieramy i przeciskamy przez prasę. Borowiki delikatnie oczyszczamy, a następnie kroimy w plastry.

LISTA ZAKUPÓW

1 kg vongoli
300 g świeżych borowików
Szalotka
Czosnek
Liście laurowe
Ziele angielskie
Śmietanka 30%
Białe wytrawne wino
Cytryna
Masło

W szerokim garnku rozgrzewamy łyżkę masła klarowanego. Na rozgrzane masło wrzucamy szalotkę oraz pokrojone borowiki. Po chwili dorzucamy czosnek. Gdy borowiki będą lekko złote, dokładamy liście laurowe i ziele angielskie. Następnie zalewamy 50 ml białego wytrawnego wina. Gdy alkohol odparuje, a wino zredukuje się o połowę – dodajemy 200 ml śmietanki 30% i sok z ½ cytryny. Chwilę gotujemy sos, aż lekko zgęstnieje. Po tym czasie dokładamy 30g zimnego masła – dzięki temu sos będzie aksamitny oraz doprawiamy białym pieprzem. Gdy masło się rozpuści dorzucamy wcześniej umyte vongole. Przykrywamy garnek pokrywką i gotujemy 5 minut od czasu do czasu potrząsając garnkiem.

Vongole wraz z sosem przekładamy na talerze. Vongole serwujemy ze świeżą, pszenną bagietką i białym winem.