



AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

GRILLOWANE KREWETKI Z GRZANKĄ CZOSNKOWĄ I PESTO Z RUKOLI I KOLENDRY



SKŁADNIKI (NA 4 PORCJE):

- 600 g krewetek black tiger 16/20 z pancerzami COOK BAZA
- 6 ząbków czosnku
- 2 szt. dymki
- 2 cytryny
- 200 g rukoli
- 150 g kolendry
- 100 g orzeszków pinii
- 100 g tartego parmezanu ZANETTI
- 100 ml oliwy do marynaty
- 120 ml oliwy z oliwek
- bagietka pszenna INTER-EUROPOL
- 200 g masła MILI
- 150 ml wina białego ANANTO
- sól, pieprz do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Krewetki obieramy z pancerza tak aby pozostawić głowy i przekładamy do miski, w której będziemy je przechowywać. Siekamy czosnek w cienkie plastry i dodajemy do krewetek, przelewamy oliwą i mieszamy. Krewetki marynujemy minimum 4 godziny. Do blendera wkładamy rukolę, kolendrę, orzeszki pinii, ser Parmigiano Reggiano i miksujemy. Nadal miksując składniki, wlewamy powoli do kielicha oliwę z oliwek, doprawiamy całość solą, pieprzem i sokiem z cytryny do smaku.

Kroimy bagietkę na cienkie kromki, siekamy drobno czosnek i mieszamy ze 100 g masła. Rozgrzewamy piekarnik do 160°C. Smarujemy masłem kromki i wstawiamy do rozgrzanego piekarnika na 5-8 minut tak aby grzanki się zarumieniły. Rozgrzewamy patelnię i smażymy na niej krewetki, dodajemy posiekaną dymkę. Smażymy aż krewetki będą zarumienione, po czym wlewamy na patelnię białe wino i gotujemy do wyredukowania się połowy płynu. Następnie dodajemy posiekany szczypior z dymki i drugą porcję masła do zagęszczenia.

Całość podajemy w głębokim naczyniu z sosem z patelni, pokrojoną w cząstki cytryną, bagietką i pesto w kokilce.