



"Włoska pasja" czyli dorsz na rukoli podany z gnocchi diricotta oraz sosem śmietanowo – ziołowym

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- świeży filet z dorsza ze skórą - 400 gramów
- cytryna - 2 sztuki
- świeża szalwia - 1 pęczek
- sól - 3 łyżeczki
- ser ricotta - 250 gramów
- jajka - 2 sztuki
- starty parmezan - 50 gramów
- mąka pszenna - 1 kilogram
- pieprz biały mielony - 2 szczypty
- masło klarowane - 80 gramów
- mała cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- słodka śmietana 30% - 120 mililitrów
- gęsta śmietana 18% - 4 łyżki
- czerwona papryka - 1 sztuka
- Fix Soczysty kurczak z patelni w ziołach z cytrynową nutą Knorr** - 1 opakowanie

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Filet z dorsza zamarynuj w szalwii, soku z cytryny i odrobinie soli. Ostaw w chłodne miejsce do zamarynowania.
2. Gnocchi. W misce należy wymieszać ser ricotta, tarty parmezan, mąkę, dwa jajka i szczyptę soli. Całość wykładamy na blat podsypany mąką, formujemy wałeczek i kroimy kluseczki wielkości kopytek. Na każdej kluseczce zrobić charakterystyczny dla gnocchi wzór widelcem.
3. Sos śmietanowo –ziołowy. W małym garnku doprowadzamy do wrzenia ok. 0,5 szklanki wody z kilkoma kroplami soku z cytryny. Następnie dodajemy pokrojoną w drobna kostkę cebulę i wyciśnięty przez praskę czosnek. Całość gotujemy na wolnym ogniu aż cebula stanie się półmiękką, zdejmujemy z palnika i dodajemy słodką śmietankę. Ponownie doprowadzamy wszystko do wrzenia i dodajemy pół saszetki przypraw Fix Soczysty kurczak z patelni w ziołach Knorr.
4. Zagęszczamy całość dodając gęstą kwaśną śmietanę. Mieszamy do osiągnięcia aksamitnej konsystencji. Doprawiamy do smaku solą i cukrem.
5. Do gotującej się już wody, wrzucamy kluseczki. Gdy wypłyną na wierzch gotujemy je jeszcze przez chwilę i wyjmujemy na talerz. Należy uważać, by gotowały się nie dłużej niż 2 minuty, inaczej staną się twarde. Gnocchi są gotowe, gdy po rozkrojeniu nie wypływa z nich płynna masa.
6. Upřednio zamarynowaną rybę kładziemy na rozgrzaną patelnię, zaczynając od strony ze skórą i smażyemy 4 minuty z każdej strony, aż stanie się delikatnie rumiana.
7. Na talerzu układamy stosik z rukoli i kładziemy na nim złocistego dorsza. Obok lądują gnocchi di ricotta a na nich aksamitny sos śmietanowo – ziołowy. Do dekoracji układamy też na boku kilka plasterków czerwonej papryki i dwa lub trzy listki świeżej szalwii. „Włoska pasja” jest gotowa.
W miarę dostępności, najlepiej wykorzystać świeży filet dorsza ze skórą – wtedy ryba nie rozpadnie się podczas smażenia i będzie zdecydowanie bardziej soczysta.