

MORSKI PLODOVI

BRODET

(Sergio Ferrara, Rovinj)



Sastojci:

1 kokot, 2 škarpine, glava i pola trbuha od ugora, 2 čača, 1 komad od morskog psa glušca, 3-4 kanoća (vabca), 2 sipe, 1-2 grmalja, 1 čaša maslinovog ulja, 3 luka srednje veličine, 3-4 režnja češnjaka, 2 lovorova lista, 1 čaša pirea od rajčice (šalše), pola čaše octa, bijelo vino, sol, papar, ½ kg brašna za palentu

Priprema:

Očistiti ribu od ljsaka i utrobe, sipe izrezati na veće komade, očistiti grmalje i kanoće. U velikom loncu na ulju pirjati luk i češnjak. Dodati sipe, pustiti da se dobro ispiraju dolijevajući vino. Drugu posudu staviti na vatru s razvodnjenom šalšom začinjenu octom, lovorom, soli i paprom po želji. Kada su sipe skoro gotove, dodati preostalu ribu, grmalje i kanoće. Zaliti umakom od rajčice i neka se zajedno kuhaju poklopljene oko 15 minuta. Po želji dodati još soli i papra te ocat. Poslužiti s palentom.

BRUDET OD PRILJEPKA, PUŽEVA, VOLAKA I GRMALJA

(Desideria Galić, Pula)

Sastojci:

priljepci (priliki), puževi (špuži), volki, grmalji (grancipoli), luk, češnjak, lovorov list, bijelo vino, maslinovo ulje, mala žlica koncentrata rajčice, papar, brašno

Priprema:

Skuhati školjke, puževe i rakove, očistiti kućice i odstraniti oči; propirjati luk, lovorov list, češnjak i rajčicu; dodati očišćene morske plodove; kada grancipor pocrveni, dodati brašno da se brudet zgusne, zaliti vinom, posoliti i popapriti, pirjati još desetak minuta dok brudet nije gotov.

Savjet:

Kod grancipora odstraniti male noge, a velike malo stući i razrezati na pola. Kao prilog ide palenta ili domaća pašta.

BRUDET OD RAZLIČITIH VRSTA RIBA

(Tea Oplanić, Funtana)

Sastojci:

oko 3 kilograma različite sezonske ribe, 1 kg luka, nekoliko režnjeva češnjaka, malo više od pola litre pasirane rajčice (šalše) ili pelati, 3 dl maslinovog ulja, pola dl bijelog vina, malo peršina



Priprema:

U široku plitku posudu se najprije stavi pola maslinovog ulja i pirja luk, već malo posoljena, dok se ne počne raspadati, dodaju se na komadiće nasjeckane sipe dok ne omekšaju (oko pola sata). Doliti šalšu neka malo zakuha, a onda stavi-

ti očišćenu ribu (nekoliko vabaca (kanoća), jednog raka, 2 škarpine, 1 kokota (peteha), špic, list (švoj), čača i pas), manju ribu čitavu, veću u komadima. Preliti s ostatkom šalše (pelata) i maslinovog ulja, dodati vino, nasjekan peršin i češnjak. Pustiti da lagano zakuha, ne miješati već lagano potresti padelu, dodati papra i kuhati najviše pola sata. Poslužuje se obično uz palentu.

Savjet:

Brudet se ne miješa, već se posuda potresa, a vino ili limun se dodaju kako se riba ne bi raspala.



Palenta s brodetom