



Data: 22 lut 2013

Przez: Jacek
Taranko

Tag: nożence,
okładniczki

Komentarze: 0

Proste danie, które opiera się na świeżym lokalnym produkcie i dodatkach. Szalotka, oliwa, trochę pomidorów, białe wino, pieprz i sól... Nic więcej. Po marynarsku. Mięso jest delikatne i pachnie morzem, znajdziesz najlepsze małżowe aromaty, tylko czasem trochę piasku zachrząści w zębach. Świetnie smakują także grillowane. Warunek jest jeden-gdy trafiają do garnka-muszą być żywe. Wykonuje się test palca-gdy dotkniesz wychodzącego z podłużnej skorupy małża, natychmiast powinien się schować. Im zwawiej to zrobi, tym świeższy produkt. Do tego butelka albariño, tutaj wypiliśmy kilka takich autorskich, bez etykiety. Swoją mineralnością doskonale koreluje z małżami. Zresztą zawsze patrz co piją do potrawy lokalni smakosze. Jak trafisz na nożeńce, navajo, stiletto (jak je tam zwą!), nie wahaj się. To będzie kulinarne przeżycie.

— PRODUKTY

siatka żywych navajas
jeden mały por
jeden większy pomidor
2 ząbki czosnku
natka pietruszki
2 małe peperoncino
4 łyżki oliwy EVO
kieliszek białego wina
sól morską
świeżo mielony pieprz

— PRZYGOTOWANIE

10 min. Małże wymyć pod zimną i bieżącą wodą. Przeprowadź test życia. W reakcji na dotyk, małż powinien schować się w podłużnej skorupie. Umarłaki wyrzucić, nic już im nie pomoże... Posiekaj drobno pora, czosnek, obierz ze skóry i wypestkuj pomidora, także posiekaj. Potnij grubo natkę pietruszki. Wypestkuj i posiekaj strąki peperoncino. Odkorkuj butelkę wina.

AKCJA Na patelni rozgrzej oliwę, wrzuć pory i czosnek, oraz peperoncino. Poczekać do zeszklenia pora i dolej kieliszek białego wina. Wymieszaj, podkręć ogień i włóż nożeńce. Zakryj patelnię pokrywką. Gotuj przez 5-7 minut wstrząsając całym garnkiem co jakiś czas, tak aby muszle wymieszają się sosem. Pod koniec dodaj natkę, pieprz i odrobinę soli jeżeli potrzebujesz. Z małży wycieknie „morski płyn”, który w/g mnie jest wystarczająco słony. Wyłóż natychmiast na talerze i podawaj. Jedz, popijaj albariño i maczaj chleb w sosie.

[Zobacz na blogu.](#)

