



РАПАНЫ

В Одесской морской кухне рапаны конечно уступают мидиям, и в простоте приготовления и во вкусе, но не на много.

Летом я часто видела рапаны в продаже на Привозе и на «переправе», рядом с мидиями, но никогда не решалась купить.

А тут на выходных в крытом рыбном корпусе Привоза, покупая креветки, я обратила внимание на замороженные рапаны и решила попробовать их купить. Цена 140 гривен за килограмм, взяла примерно 400 граммов на 50 гривен.

Дома нашлись жирные сливки, белое вино и пошло-поехало!

Делюсь вдохновением!



Понадобится:

мясо рапанов - 400 граммов
лук - 1 штука
чеснок - 3 зубчика
сливки 30% - 100 граммов
белое вино - 50 миллилитров
сливочное масло - 20 граммо
оливковое масло - 1 столовая ложка
соль, перец, тимьян по вкусу

Приготовление:

Рапаны разморозь, обсуши и нарежь.



Лук мелко порежь и обжарь на сливочном и оливковом масле до золотистого цвета.
Добавь рапаны и обжаривай 4-5 минут на сильном огне постоянно помешивая. Влей выпари его.



Выдави чеснок, влей сливки, перемешай, дай сливкам закипеть, посоли, поперчи, посыпь тимьяном и сними с огня. Подавай с белым вином и свежей чиаббатой.