



КАЧУККО

Продолжаем наше кулинарное путешествие по Италии с итальянским брендом бытовой техники @candy.ua

Сегодня заглянем в Тоскану и отведаем популярное там блюдо качукко. Качукко – это суп из морепродуктов, но он, как и все тосканские супы, больше напоминает гуляш.

Блюдо родом из портового города Ливорно изначально готовили из любой рыбы и морепродуктов.

Суп готовится на смеси рыбного бульона, вина и томатного соуса, в которую добавляются морепродукты и рыба.

Причем традиционно считается, что сортов рыбы должно быть минимум столько же сколько букв «С» в итальянском названии блюда, а значит 5!

В русском слове букв «К» только три, поэтому видов рыбы у меня тоже будет три: судак, хек и лосось, плюс морепродукты!

Понадобится:

- филе судака – 100 граммов
- филе лосося – 100 граммов
- филе хека – 100 граммов
- осьминоги мини – 3-4 штуки
- кальмары – 2 тушки
- мидии очищенные – 150 граммов
- креветки большие – 3-4 штуки

вино белое столовое сухое – 100 миллилитров
томатный соус – 300 миллилитров
рыбный бульон – 300-500 миллилитров
петрушка – ½ пучка
шалфей – 3-4 листика
чеснок – 3 зубчика
сливочное масло – 30 граммов
оливковое масло – 1 столовая ложка
острый соус по вкусу
соль по вкусу

Приготовление:

Все морепродукты разморозь, очисти, обсуши.

Кальмары нарежь кольцами, а рыбу нарежь кубиками.

В кастрюле на 3 или 5 литров растопи сливочное масло в оливковом и обжарь измельченные петрушку, шалфей и чеснок.

Добавь мидии, кальмары и осьминоги и обжаривай 3-4 минуты, помешивая на большом огне.

Влей вино и выпари, продолжая мешать.

Добавь кубики рыбы и влей томатный соус, убавь огонь и готовь 10 минут.

Влей бульон, добавь креветки, доведи до кипения и готовь еще 3-4 минуты.

Посоли и добавь острый соус по вкусу.

подавай с поджаренным белым хлебом.