14 Δεκεμβρίου 2014

Μπακαλιάρος με φρέσκο καλαμπόκι και αχιβαδάκια

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Υλικά συνταγής

- **2** φρέσκα καλαμπόκια
- **1 κ.σ.** φρέσκο βούτυρο
- λίγες σταγόνες χυμός λεμονιού
- φρεσκοτριμμένο πολύχρωμο πιπέρι
- **1/2 κ.γ.** γλυκιά πάπρικα
- **4 φιλέτα** υγράλατος μπακαλιάρος ξαλμυρισμένος
- λίγο αλεύρι για πανάρισμα
- **4 κ.σ.** ελαιόλαδο
- **20** αχιβαδάκια (βόνγκολε) πολύ καλά πλυμένα
- **1 σκ.** σκόρδο
- **4 κ.σ.** λευκό ξηρό κρασί
- ψιλοκομμένος μαϊντανός
- τραγανό φρέσκο ψωμί για το σερβίρισμα

Εκτέλεση
Αφαιρούμε τις φλούδες από τα φρέσκα καλαμπόκια. Με κοφτερό μαχαίρι αφαιρούμε τις σπόρους. Ζεσταίνουμε το βούτυρο σε τηγάνι και σε μέτρια φωτιά αφήνουμε τα καλαμπόκια να μαλακώσουν
Προσθέτουμε το λεμόνι και αλατοπιπερώνουμε. Προσθέτουμε την πάπρικα, ανακατεύουμε καλά και αφήνουμε για λίγα λεπτά στην φωτιά να μαλακώσουν.
Πανάρουμε το ψάρι στο αλεύρι, ζεσταίνουμε το λάδι σε αντικολλητικό τηγάνι και ροδίζουμε τον μπακαλιάρο για 4΄-5΄. Αναποδογυρίζουμε και ψήνουμε από την άλλη για 1΄. Προσθέτουμε τις αχιβάδες, το σκόρδο, το κρασί, σκεπάζουμε και αφήνουμε για λίγα λεπτά να ανοίξουν οι αχιβάδες.
Προσθέτουμε ψιλοκομμένο μαϊντανό.
Σερβίρουμε σε πιάτα το καλαμπόκι και προσθέτουμε από 1 φιλέτο μπακαλιάρο, λίγες αχιβάδες και φρεσκοψημένο ψωμί.
Μερίδες: 4
Χρόνος Προετοιμασίας: 10 λεπτά
Χρόνος Μαγειρέματος: 15 λεπτά
Πηγή: .argiro.gr