



Σαλιγκάρια με μελιτζάνες

Υλικά

1 κιλό σαλιγκάρια

1 κρεμμύδι

1 ποτήρι τραχανά

2 φλιτζάνια ελαιόλαδο

1 κιλό μελιτζάνες

½ κιλό ώριμες ντομάτες

αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

Κόβουμε τις μελιτζάνες σε μικρά κομμάτια, τις αλατίζουμε και τις αφήνουμε περίπου 1 ώρα. Τις ξεπλένουμε, τις στραγγίζουμε και τις τσιγαρίζουμε με το ελαιόλαδο και το κρεμμύδι. Προσθέτουμε τα σαλιγκάρια να τσιγαριστούν λίγο και στη συνέχεια τις ντομάτες αλεσμένες, τις οποίες αφήνουμε να πάρουν 1-2 βράσεις. Βάζουμε ακόμα 2-3 ποτήρια νερό και όταν πάρουν βράση ρίχνουμε τον τραχανά, αλάτι, πιπέρι και αφήνουμε να βράσουν όλα μαζί μέχρι να ψηθεί και ο τραχανάς.

Κρεατότουρτα Κρήτης

Υλικά για τη γέμιση

1 κιλό κατσίκι

1 κιλό μυζήθρα

100 γρμ. στάκα

100 γρμ. βούτυρο

1 λεμόνι

50 γρμ. σουσάμι

Αλάτι, πιπέρι, ρίγανη

Υλικά για το ζυμάρι

1 κιλό αλεύρι

30 γρμ. μαγιά μπύρας

2 αυγά

100 γρμ. ελαιόλαδο

100 γρμ. γιαούρτι

100 γρμ. γάλα

ζωμό από κατσίκι όσο σηκώσει

1 πρέζα δυόσμο

Εκτέλεση

Βράζουμε το κατσίκι καλά. Το κρυώνουμε και το ψιλοκόβουμε. Φτιάχνουμε το ζυμάρι και ανοίγουμε το φύλλο. Σε ένα ταψί τοποθετούμε ένα φύλλο, το οποίο κατά μήκος και κατά πλάτος, πρέπει να περισσεύει από το ταψί περισσότερο από 5 πόντους.

Στρώνουμε το 1/3 από το κρέας και το 1/3 από την μυζήθρα. Επαναλαμβάνουμε το ίδιο για 3 φορές. Αλείφουμε με στακοβούτυρο, σκεπάζουμε με το τελευταίο ζυμάρι, το αυγώνουμε, πασπαλίζουμε με το σουσάμι και το ψήνουμε για 2 ώρες περίπου στους 160ο C.

Αρακάς με αγκινάρες και πατάτες

Υλικά για 6 άτομα

Μισό κιλό αρακάς καθαρισμένος

Μισό κιλό αγκινάρες καθαρισμένες

2-3 πατάτες κομμένες

2 κρεμμυδάκια φρέσκα ψιλοκομμένα

1 ματσάκι άνηθο ψιλοκομμένο

5-6 μεσαία καρότα

1 ντομάτα φρέσκια τριμμένη

½ ποτήρι ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

Εκτέλεση

Σε μία κατσαρόλα βάζουμε το ελαιόλαδο, τα κρεμμυδάκια και τα καρότα και τα τσιγαρίζουμε μέχρι να ροδίσουν τα κρεμμυδάκια. Προσθέτουμε την τριμμένη ντομάτα και τον αρακά και τον αφήνουμε να βράσει για 10 λεπτά. Στη συνέχεια προσθέτουμε τις αγκινάρες και τις πατάτες και συμπληρώνουμε με λίγο νερό εάν χρειάζονται υγρά, ώστε να μπορούν να μαλακώσουν τα λαχανικά μας. Λίγο πριν το τελείωμα του φαγητού μας προσθέτουμε το αλάτι, το πιπέρι και τον ψιλοκομμένο άνηθο.

Κατσικάκι με ασκολύμπρους αυγολέμονο

Υλικά (για 4 άτομα)

1 κιλό κατσικάκι

1 κιλό ασκολύμπρους

4 λεμόνια

2 αυγά

2 κρεμμύδια ξερά

150 γρμ. ελαιόλαδο

1 μάτσο άνηθο

½ ποτήρι κρασί άσπρο

Αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

Κόβουμε το κατσικάκι κομμάτια. Σε μία κατσαρόλα τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι και το κατσικάκι. Σβήνουμε με το κρασί και μόλις εξατμιστεί το αλκοόλ προσθέτουμε τους ασκολύμπρους. Τσιγαρίζουμε λίγο και προσθέτουμε υγρά. Όταν ψηθούν κάνουμε το αυγολέμονο και το ρίχνουμε μέσα στο κατσικάκι με τον ψιλοκομμένο άνηθο.

Σμέρνα πηχτή

Υλικά

1 σμέρνα περίπου 2 κιλά

1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο

½ κουταλάκι θρούμπι

½ πακετάκι ζαφορά (0,13 γρ.) ή 3-4 στήμονες

χυμός από 2 λεμόνια

3 κουταλιές ελαιόλαδο

Αλάτι

Πιπέρι λευκό

Εκτέλεση

Καθαρίζουμε το ψάρι, το πλένουμε, το κόβουμε σε κομμάτια, το αλατίζουμε και το βάζουμε σε μία κατσαρόλα να βράσει με 8 ποτήρια νερό, το ελαιόλαδο και το κρεμμύδι.

Το βράζουμε για 15 λεπτά, περίπου, σε δυνατή φωτιά με την κατσαρόλα ξεσκεπάστη. Αφαιρούμε τον λευκό αφρό που σχηματίζεται στην επιφάνεια της κατσαρόλας κατά τη διάρκεια του βρασίματος. Κατεβάζουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά, τραβάμε με τρυπητή κουτάλα έξω το ψάρι και περνάμε από λεπτό τρυπητό τον ζωμό.

Βγάζουμε τα κόκαλα από το ψάρι πολύ προσεκτικά και το βάζουμε ξανά μέσα στον ζωμό του. Προσθέτουμε το θρούμπι, το πιπέρι, τον χυμό των λεμονιών, τη ζαφορά τριμμένη ελαφρά και λίγο αλάτι ή πιπέρι αν χρειάζεται. Βράζουμε ξανά το μείγμα σε ξεσκεπάστη κατσαρόλα και σε δυνατή φωτιά, μέχρι να μείνει η μισή από την αρχική ποσότητα. Αδειάζουμε το μείγμα σε βαθιά πιάτα και βάζουμε την πηχτή στο ψυγείο για 6 ώρες περίπου πριν τη σερβίρουμε.

Σουπιές γιουβέτσι με πετιμέζι και βαλσάμικο

Υλικά

2 κρεμμύδια χοντροκομμένα

1/2 κ φρέσκιες σουπιές

1 ντομάτα ώριμη

1 κουταλιά πετιμέζι

λίγο μελάνι από τις σουπιές
2 ξύλα κανέλα
αλατοπίπερο
λίγους σπόρους ρόδι
1 κόκκινη πιπεριά κομμένη λωρίδες
3 κουταλιές παλαιωμένο ξύδι
1 κουταλιά πελτέ
1 πακέτο κριθαράκι
2 φύλλα δάφνη
2 καρφιά γαρίφαλο
2 κουταλιές ψιλοκομμένο μαϊντανό
1 μικρό ματσάκι δεντρολίβανο

Εκτέλεση

Τσιγαρίζουμε 2 κρεμμύδια με 1 κόκκινη πιπεριά, βάζουμε και ½ κιλό σουπιές κομμένες ροδέλες και σβήνουμε με βαλσάμικο ή άλλο δυνατό παλαιωμένο κρασόξιδο. Προσθέτουμε το χυμό μιας φρέσκιας ντομάτας και μια κουταλιά του γλυκού πελτέ, λίγο πετιμέζι, το κριθαράκι, λίγο μελάνι (σουρωμένο) και όσο ζεστό νερό θα χρειαστεί ανακατεύοντας που και που να μη κολλήσει. Προσθέτουμε δάφνη, δεντρολίβανο, κανέλα, γαρίφαλο και αλατοπιπερώνουμε στο τέλος. Το αφήνουμε να χυλώσει και σερβίρουμε, ή φουρνίζουμε 5 λεπτά και γαρνίρουμε με μαϊντανό και ρόδι.

Μικρά μυστικά : δοκιμάστε σε αυτή τη συνταγή να βάλετε δυο τρεις αλεσμένες λιαστές ντομάτες αντί για πελτέ

Κουνέλι αυγολέμονο με αντίδια

Υλικά

1 κουνέλι μέτριο, κομμένο σε κομμάτια
2 μάτσα αντίδια
4 φρέσκα κρεμμυδάκια
1 κουταλιά ψιλοκομμένο άνηθο

1 φλιτζάνι ελαιόλαδο

2 λεμόνια

2 αυγά

Αλάτι – πιπέρι

Εκτέλεση

Καθαρίζουμε τα αντίδια από τα κίτρινα και ταλαιπωρημένα φύλλα. Τα πλένουμε πολύ καλά και τα κόβουμε σε κομμάτια. Σοτάρουμε το κουνέλι με το ελαιόλαδο ελαφρά. Προσθέτουμε τα κρεμμυδάκια, τον άνηθο, λίγο αλάτι και 2 φλιτζάνια νερό. Αφήνουμε το κρέας να σιγοβράσει περίπου 30 λεπτά. Ρίχνουμε τα αντίδια και 1 φλιτζάνι νερό και ψήνουμε για 25 λεπτά ακόμα. Χτυπάμε τα αυγά και ρίχνουμε σιγά σιγά το λεμόνι. Συνεχίζουμε το χτύπημα μ' ένα πιρούνι, προσθέτοντας λίγο από τον ζωμό του φαγητού. Περιχύνουμε το φαγητό με το αυγολέμονο και ανακινούμε λίγο την κατσαρόλα, πάνω σε πολύ σιγανή φωτιά. Σερβίρουμε το φαγητό ζεστό.

Μικρές πίτες με ρεικόμλο και καρύδια

Υλικά

1 κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις

400 γρ. ρεικόμελο

3 κουταλιές μέλι θυμαρίσιο

1 κουταλάκι κανέλα τριμμένη

1 κουταλάκι μοσχοκάρυδο

1 φλιτζάνι καρύδια χοντροκομμένα

2 μπέικιν-πάουντερ

1 φλιτζάνι χυμό πορτοκάλι

½ φλιτζάνι ελαιόλαδο

½ φλιτζάνι σουσάμι

Εκτέλεση

Στο μπολ του μίξερ χτυπάμε σε μέτρια ταχύτητα το ελαιόλαδο με το ρεικόμελο και το θυμαρίσιο μέλι για 2-3 λεπτά. Προσθέτουμε τον χυμό πορτοκαλιού, το μοσχοκάρυδο, την κανέλα, το αλεύρι, μέσα στο οποίο έχουμε ανακατέψει το μπέικιν-πάουντερ. Δουλεύουμε

για 5-6 λεπτά, μέχρι να φτιάξουμε ένα ομοιόμορφο μείγμα, κάπως αραιό. Ρίχνουμε τα καρύδια, αναμειγνύουμε για να διασκορπιστούν μέσα στο μείγμα και αδειάζουμε σε μικρά φορμάκια κέικ, τα οποία έχουμε λαδώσει ελαφρά. Πασπαλίζουμε με άφθονο σουσάμι την επιφάνειά τους και ψήνουμε για 45-50 λεπτά στη μέση του φούρνου στους 180 βαθμούς. Τα βγάζουμε από τα φορμάκια όταν είναι εντελώς κρύα.

Γλυκό τριαντάφυλλο

Υλικά

640γρ. τριαντάφυλλα Απριλιάτικα

1 κιλό και 280γρ. ζάχαρη

2 φλιτζάνια τσαγιού νερό

3 κουταλάκια χυμός λεμονιού

Εκτέλεση

Αφαιρείτε από τα τριαντάφυλλα τα πέταλα και τα βάζετε σε μια λεκάνη με νερό. Τα πλένετε καλά και τα βάζετε σε κατσαρόλα να σιγοβράσουν με ένα φλιτζάνι ζάχαρη και $\frac{1}{4}$ του φλιτζανιού νερό. Τα σιγοβράζετε σκεπασμένα επί 15 λεπτά, ξεσκεπάζετε, ρίχνετε την υπόλοιπη ζάχαρη και το υπόλοιπο νερό, δυναμώνετε τη φωτιά και βράζετε το γλυκό μέχρις ότου δέσει κανονικά. Ξαφρίζετε, προσθέτετε το χυμό του λεμονιού και αφού πάρει 1-2 βράσεις, το κατεβάζετε από τη φωτιά, το αφήνετε να κρυώσει και το σερβίρετε σε βάζα.

Πατούδα

Υλικά για τη ζύμη

3 ποτήρια λάδι

1 ποτήρι ζάχαρη

1 ποτήρι γάλα

2 κουταλάκια αμμωνία

1 φλυτζανάκι του καφέ αλουσιά (βράζουμε νερό με μία κουταλιά στάχτη και το σουρώνουμε)

1 ποτήρι του κρασιού τσικουδιά

2 αυγά

αλεύρι (για όλες τις χρήσεις) όσο σηκώσει

Για τη γέμιση

½ ποτήρι νερό

1 κουταλάκι μοσχοκάρυδο

1 κιλό καρυδαμύδαλα ψύχα

1 ποτήρι ζάχαρη

2 ποτήρια σουσάμι αλεσμένο

1 ποτήρι μέλι

Εκτέλεση

Ετοιμάζουμε μαλακή ζύμη με τα παραπάνω υλικά. Ετοιμάζουμε και τη γέμιση φτιάχνοντας σιρόπι με τη ζάχαρη και το μέλι και το νερό και ρίχνουμε τα υπόλοιπα υλικά. Μοιράζουμε τη ζύμη σε μικρά μπαλάκια, τα ανοίγουμε φτιάχνουμε ένα λάκκο στη μέση και βάζουμε 1 κουταλιά γέμιση. Τα ξαναφτιάχνουμε μπαλάκια σαν το σχήμα του κουραμπιέ. Τα ψήνουμε σε μέτριο φούρνο μέχρι να ροδίσουν και όταν κρυώσουν τα πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη.