

Γιορτή Μεσσηνιακής Γαστρονομίας 2019

Παραδοσιακές τοπικές συνταγές με υλικά και τεχνικές του σήμερα

Ο ΘΙΑΣΟΣ

“ΓΛΥΚΙΑ ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΙΤΑ ”

Υλικά:

1 κόκκινη κολοκύθα
¼ του κιλού λάδι
¼ του κιλού ζάχαρη
200 γρ. σταφίδα μαύρη
200 γρ. σταφίδα ξανθή
200 γρ. καρυδόψιχα χοντροτριμμένη
2 φρυγανιές μεγάλες τριμμένες
Μισή κουταλιά του γλυκού αλάτι
1 κουταλιά του γλυκού κανέλα σκόνη
1 κουταλιά του γλυκού γαρύφαλλο σκόνη
6 φύλλα φτιαγμένα στο χέρι (ή μισό κιλό φύλλο του μπακλαβά)
Λάδι για το άλειμμα των φύλλων

Για το σιρόπι:

1 φλιτζάνι νερό
Μισό φλιτζάνι ζάχαρη
Μισό φλιτζάνι μέλι

Εκτέλεση:

Καθαρίζουμε τη κολοκύθα, τη κόβουμε κομμάτια και τα βάζουμε να βράσουν. Τα σουρώνουμε και τα αφήνουμε να κρυώσουν. Τα στίβουμε πολύ καλά. Τρίβουμε στο χοντρό τρίφτη τη κολοκύθα μέσα στη κατσαρόλα με το λάδι. Ρίχνουμε τη ζάχαρη, ανακατεύουμε να λιώσει και αφήνουμε στη φωτιά μέχρι να πιει το ζουμί. Κατεβάζουμε από τη φωτιά, ρίχνουμε και τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύουμε να γίνουν ένα μείγμα. Στρώνουμε 3 φύλλα στο ταψί αφού πρώτα τα περάσουμε ένα-ένα με λάδι. Βάζουμε πάνω τη γέμιση και σκεπάζουμε με τα άλλα τρία φύλλα αφού τα περάσουμε και αυτά ένα-ένα με λάδι. Τη ψήνουμε σε μέτριο φούρνο και όταν ψηθούν καλά τα φύλλα από πάνω, τη βγάζουμε, έχουμε έτοιμο το σιρόπι και ζεστή όπως είναι, τη περιχύνουμε με αυτό.

