

Μεσσηνιακή Γαστρονομία

Παραδοσιακές τοπικές συνταγές με υλικά και τεχνικές του σήμερα

CHEF Λαζάρου Λευτέρης

“Χταπόδι με χυλοπίτες”

με σύγκλινο και τριμμένο ταλαγάνι

ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ

- 1 χταπόδι νωπό γύρω στα 1 ½ – 2kg **(1)**
- 1 πακέτο χυλοπίτες τετράγωνες (από όσο ξέρουμε στην Πελοπόννησο λέγονται τουτουμάκια) **(2)**
- 1.200kg κρεμμύδια ξερά, εάν είναι δυνατόν άσπρα **(1)**
- ½ πακέτο σύγκλινο **(2)**
- 300gr τριμμένο ταλαγάνι**(2)**
- ½ kg κόκκινο κρασί ξηρό Μεσσηνίας**(1)**
- Ελαιόλαδο**(1)**
- ½ ματσάκι μαντζουράνα**(2)**
- 4 τεμ αστεροειδή γλυκάνισο**(1)**
- 1 kg τομάτες**(1)**
- 200gr μπισκ**(1)**
- Αλάτι – πιπέρι**(1)**- **(2)**
- 2 σκελίδες σκόρδο**(1)**
- 2 φύλλα δάφνης **(1)**
- ½ ματσάκι βασιλικό**(2)**
- ½ ματσάκι chives **(2)**
- 10 ελιές Καλαμών εκπυρηνωμένες **(1)**
- Λαδόκολλες **(1)**
- 200gr demi - glace **(1)**

ΧΤΑΠΟΔΙ

Κόβουμε τα πλοκάμια από το χταπόδι. Τα σοτάρουμε σε ελαιόλαδο και τα αφήνουμε να στραγγίξουν. Σε μία κατσαρόλα σοτέ, σοτάρουμε σε ελαιόλαδο τα κρεμμύδια, το σκόρδο, τον αστεροειδή γλυκάνισο, τα φύλλα δάφνης, προσθέτουμε τα σοταρισμένα χταπόδια και τις μπλανσαρισμένες τομάτες οι οποίες είναι κομμένες στα τέσσερα.

Σβήνουμε με το κρασί και την μπισκ και σκεπάζουμε με μία λαδόκολλα. Τα αφήνουμε να βράσουν σε χαμηλή φωτιά. Όταν είναι έτοιμο το χταπόδι το βγάζουμε από την φωτιά. Στη συνέχεια ξεχωρίζουμε τα πλοκάμια και την σάλτσα σε δύο διαφορετικά γαστρονόμ. Τη σάλτσα την σουρώνουμε με ένα σινοά .

ΧΥΛΟΠΙΤΕΣ

Σε ένα κατσαρολάκι σοτάρουμε το σύγκλινο, προσθέτουμε τις προβρασμένες χυλοπίτες, την τομάτα κομμένη σε καρεδάκια και το ξερό κρεμμύδι. Σβήνουμε με το ζουμί που έχουμε κρατήσει από το χταπόδι και προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι. Το βγάζουμε από την φωτιά και προσθέτουμε τα chives, τον βασιλικό κομμένο Julien, την μαντζουράνα, τις ελιές κομμένες καρέ και το τυρί Ταλαγάνι.

Υπό την αιγίδα

αθηνόραμα



Χορηγός

COSTA
NAVARINO