

Παραδοσιακή Μαγειρίτσα



Μπορεί να μην τρώμε πολλές φορές τον χρόνο μαγειρίτσα αλλά είναι μια από τις αγαπημένες συνταγές των περισσότερων Ελλήνων. Μια φορά το χρόνο τρώμε την κλασική και εθιμοτυπική μαγειρίτσα και για την ακρίβεια την ημέρα της Ανάστασης . Παραδοσιακά καταναλώνουμε κρέας για πρώτη φορά κρέας μετά την σαρακοστή εφόσον έχει προηγηθεί η νηστεία. Σήμερα θα μάθουμε πως ακριβώς γίνεται η παραδοσιακή και ιδιαίτερη μαγειρίτσα!

ΥΛΙΚΑ

Την τρώμε το βράδυ της Ανάστασης, αλλά πολλές φορές αναρωτιέμαι γιατί ένα τόσο ωραίο φαγητό πρέπει να το τρώμε μόνο μια φορά το χρόνο. Στην Αγγλία έφτιαχνα ελαφριά μαγειρίτσα με κοτόπουλο αντί για συκωταριά που δε βρίσκεις τόσο εύκολα όσο στην Ελλάδα.

Μία αρνίσια ή κατσικίσια συκωταριά

Φρέσκα κρεμμυδάκια (περίπου 1½ κιλό ή πέντε ματσάκια του μανάβη)

4 κουταλιές ψιλοκομμένο άνηθο

2 κουταλιές ψιλοκομμένο μαϊντανό

Μισή κούπα ξίδι και ένα κουταλάκι αλάτι για να τρίψουμε τα έντερα

Μισή κούπα ελαιόλαδο

1 κουταλάκι αλάτι

μία πρέζα μαύρο πιπέρι

Αβγολέμονο (3 αβγά σε θερμοκρασία δωματίου, 1 ζουμερό λεμόνι)

1/2 κούπα ρύζι καρολίνα (προαιρετικά.)



ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

1. Ξεχωρίζουμε τα έντερα. Πλένουμε την υπόλοιπη συκωταριά και τη ρίχνουμε σε μία κατσαρόλα με 2 λίτρα νερό περίπου που βράζει. Την αφήνουμε να βράσει για 10 λεπτά
2. Πλένουμε τα έντερα και τα γυρίζουμε με ένα ξύλινο μολύβι, από τη μεριά που δεν έχει μύτη, ώστε να έρθει το μέσα έξω αδειάζοντας το εσωτερικό.
3. Τα πλένουμε πάλι καλά και τα αφήνουμε σε ένα μπολ με ξίδι και αλάτι για 5 λεπτά.
4. Στραγγίζουμε τη συκωταριά και την αφήνουμε να κρυσώσει.
5. Ξεπλένουμε τα έντερα, τα χωρίζουμε στα τρία μέρη, τα πλέκουμε μία πλεξούδα και τα ρίχνουμε στο νερό που βράζει.
6. Τα αφήνουμε να βράσουν για 10 λεπτά. Τα βγάζουμε και τα αφήνουμε και αυτά να κρυσώσουν.
7. Καθαρίζουμε και πλένουμε τα κρεμμυδάκια. Τα κόβουμε πρώτα στη μέση και κρατάμε το άσπρο μέρος που κόβουμε σε μικρά κομμάτια. Τα βάζουμε στο τρυπητό.
8. Ψιλοκόβουμε τον άνηθο και το μαϊντανό και τα βάζουμε σε ένα μπολάκι.
8. Ψιλοκόβουμε τη συκωταριά και τα έντερα.
9. Ξεπλένουμε την κατσαρόλα τη σκουπίζουμε και βάζουμε το μισό λάδι. Μόλις ζεσταθεί καλά ρίχνουμε τα κρεμμυδάκια και τα γυρίζουμε 10 λεπτά σε χαμηλή φωτιά χωρίς να τσιγαριστούν πολύ.
10. Τα βγάζουμε σε μία πιατέλα και ρίχνουμε τα συκωτάκια. Ρίχνουμε και λίγο ακόμα λάδι αν χρειαστεί. Τα γυρίζουμε και αυτά σε χαμηλή φωτιά για 10 λεπτά.
11. Ρίχνουμε 3 λίτρα βραστό νερό, τα κρεμμύδια, τον άνηθο το μαϊντανό, αλάτι, πιπέρι και το υπόλοιπο λάδι. Αφήνουμε να βράσουν 20 λεπτά.
12. Σε αυτό το σημείο, αν θέλουμε, ρίχνουμε το ρύζι.
13. Αφήνουμε να βράσει άλλα 20 λεπτά. Δοκιμάζουμε και κατεβάζουμε από τη φωτιά.
14. Χτυπάμε με ένα πιρούνι σε μεγάλο μπολ τα αβγά (δύο ολόκληρα και ένα μόνο τον κρόκο). Προσθέτουμε σιγά-σιγά το λεμόνι και ανακατεύουμε το μείγμα για 5 λεπτά.
15. Ρίχνουμε αργά αργά ζουμί από το φαγητό μέσα στο αυγολέμονο, ανακατεύοντας διαρκώς.

16. Αφού ρίξουμε τη μισή ποσότητα του ζωμού στο μπολ, ξαναρίχνουμε το μείγμα στην κατσαρόλα. Κουνάμε κυκλικά την κατσαρόλα με γρήγορες κινήσεις.

17. Σερβίρουμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι και λίγο φρέσκο άνηθο. Τρώγεται σκέτη με φρέσκο ψωμί και ένα βραστό κόκκινο αυγό, το βράδυ της Ανάστασης.

Τυπς:

- Αν θέλουμε προσθέτουμε και λίγα ψιλοκομμένα φυλλαράκια φρέσκο δυόσμο.
- Αν θέλουμε έξτρα λεμόνι προσθέτουμε αφότου βάλουμε το αυγολέμονο και επίσης σερβίρουμε στο τραπέζι ώστε όποιος θέλει να βάλει παραπάνω.

Δες και την μαγειρίτσα που φτιάξαμε στο Καπάνι για την εκπομπή **Happy Cook**

Στην παρακάτω εκτέλεση ακολουθώ πιο απλή διαδικασία και δεν βαζωβγάζω υλικά στην κατσαρόλα. Για να γίνει σωστά η **σειρά** που βάζω τα υλικά μέσα είναι: ελιάολαδο, κρεμμυδάκια, συκωταριά, άνηθο, μαϊντανό, νερό, δυόσμο, ρύζι, αυγολέμονο.

