

Κατσαμάκι



Κατσαμάκι Νηστίσιμο

Εκτέλεση:

Κόβω το κρεμμύδι και το αχνίζω με λίγο νεράκι στο τηγάνι. Σε μια κατσαρόλα βάζω λίγο λάδι και τα καλαμποκάλευρο. Στο μεταξύ καθαρίζω και τρίβω το καρότο και τις λιαστές ντομάτες. Ρίχνω λίγο κόκκινο πιπέρι και ελαιόλαδο στα κρεμμύδια και σβήνω με κόκκινο κρασί. Προσθέτω μια κουταλιά μαύρη ζάχαρη . Βάζω λίγο αλάτι και πιπέρι στο καλαμποκάλευρο και αρχίζω σιγά σιγά να προσθέτω το νερό. Χαμηλώνω τη φωτιά και ρίχνω τις λιαστές ντομάτες και τα καρότα ανακατεύοντας. Ψιλοκόβω το μαϊντανό και τον προσθέτω στο μείγμα μου. Τέλος προσθέτω τη φρέσκια ντομάτα κομμένη σε κυβάκια. Σερβίρω με τα καραμελωμένα κρεμμύδια , φρέσκια ντομάτα λίγο μαϊντανό και διάφορα σποράκια.

500 γρ. καλαμποκάλευρο

1 λίτρο νερό

5 λιαστές ντομάτες

1 φρέσκια ντομάτα

1 ξερό κρεμμύδι, 1 καρότο

1 χούφτα μαϊντανό

1/2 κούπα ελαιόλαδο

1 σφηνάκι κόκκινο γλυκό κρασί

1 κουταλάκι μαύρη ζάχαρη

αλάτι, πιπέρι, πάπρικα

Μείγμα από σποράκια



ΓΛΥΚΟ ΚΑΤΣΑΜΑΚΙ

(Χαλβάς με καλαμποκάλευρο)

350 γρ. καλαμποκάλευρο

150 γρ. μαύρη ζάχαρη

1 λίτρο νερό

100 ml ηλιέλαιο

λίγο αλάτι

κανέλα

καρύδια

