28 Δεκεμβρίου 2013

Μακεδονίτικη πικάντικη τηγανιά

Ένας πικάντικος μεζές με τοπικά προϊόντα. Ο μπάτζος είναι σκληρό πικάντικο τυρί. Όσο για το μπούκοβο είναι σήμα κατατεθέν της βορειοελλαδίτικης κουζίνας.

Από τη Γεωργία Κοφινά
Υλικά για 6 άτομα:
1½ κιλό χοιρινό κρέας χωρίς κόκαλο (από λαιμό, για να μην είναι στεγνό), κομμένο σε μεγάλους κύβους
½ φλιτζάνι κόκκινο κρασί
1/3 φλιτζανιού ελαιόλαδο
1½ κουτ. γλυκού μπούκοβο (γλυκό ή καυτερό)
αλάτι
250γρ. τυρί μπάτζο κομμένο σε κύβους

Φωτογραφία: Βαγγέλης Πατεράκης
Food Styling: Elena Jeffrey

Πλένετε καλά το κρέας και το σκουπίζετε με χαρτί κουζίνας.
Ζεσταίνετε το λάδι σε τηγάνι ή σε ρηχό και πλατύ σκεύος. Σοτάρετε το κρέας μέχρι να ροδίσει απ’ όλες τις πλευρές.

Σβήνετε με το κρασί και προσθέτετε όσο νερό χρειάζεται ώστε να βράσει το κρέας. Προσθέτετε αλάτι και μπούκοβο και σιγοβράζετε για 35-45 λεπτά περίπου ή μέχρι να μαλακώσει το κρέας και να μείνει με το λάδι του.
Σκορπάτε πάνω από το ζεστό κρέας το τυρί μπάτζο και σερβίρετε αμέσως το φαγητό με τηγανητές πατάτες.

Πηγή: protothema.gr