



κρασί καιμανιτάρια

ΓΙΑ 3 ΜΕΡΙΔΕΣ

45 λεπτά

ΥΛΙΚΑ

- Για τη χοιρινή τηγανιά με λευκό κρασί καιμανιτάρια
 - τηγανιά
 - κρεμμύδι φρέσκο (μόνο το πράσινο μέρος), ψιλοκομμένο
 - κρεμμύδι τηγανητό
 - τσάιβς, ψιλοκομμένο
- Για την τηγανιά
 - 850 γρ. χοιρινό από λαιμό, κομμένο σε λεπτές λωρίδες
 - 150 γρ. ελαιόλαδο
 - 25 γρ. κορνφλάουρ
 - 150 γρ. κρεμμύδι φρέσκο, μόνο το λευκό μέρος, ψιλοκομμένο
 - 600 γρ. κρασί λευκό
 - 175 γρ. ζωμόςμανιτάρι
 - 175 γρ. ζωμός κοτόπουλο
 - 125 γρ.μανιτάρια σοτέ
 - 50 γρ. βούτυρο παγωμένο

- μαραθόσπορο, τριμμένο
- ρίγανη
- αλάτι
- ελαιόλαδο για το τηγάνισμα
- Για το τηγανητό κρεμμύδι
 - 100 γρ. κρεμμύδι κομμένο, σε πολύ λεπτές ροδέλες με το μαντολίνο
 - 70 γρ. αλεύρι
 - 250 γρ. ηλιέλαιο για το τηγάνισμα
 - αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για την τηγανιά

Ξεκινάμε με τη σάλτσα για την τηγανιά.

Ζεσταίνουμε μια κατσαρόλα σε μέτρια προς δυνατή φωτιά και ρίχνουμε 50 γρ. ελαιόλαδο. Προσθέτουμε το κρεμμύδι, αλατίζουμε και σοτάρουμε μέχρι να πάρει ελαφρύ χρώμα και να μαλακώσει. Σβήνουμε με το κρασί και αφήνουμε να συμπυκνωθεί στο μισό. Προσθέτουμε τους ζωμούς και ταμανιτάρια, το μαραθόσπορο και τη ρίγανη και σιγομαγειρεύουμε ώστε να συμπυκνωθεί κατά 1/4. Ομογενοποιούμε το βούτυρο, αλατίζουμε και διατηρούμε ζεστό.

Συνεχίζουμε με το χοιρινό.

Ζεσταίνουμε ένα τηγάνι σε δυνατή φωτιά. Αναμιγνύουμε το χοιρινό με το ελαιόλαδο, αλατίζουμε, προσθέτουμε το κορνφλάουρ και ανακατεύουμε πολύ καλά. Προσθέτουμε το υπόλοιπο ελαιόλαδο (αρκετό ώστε το χοιρινό να τηγανίζεται) στο τηγάνι και μετά το χοιρινό σε τέτοια ποσότητα ώστε να σχηματίσει μια λεπτή στρώση που να έρχεται σε επαφή με το τηγάνι. Τηγανίζουμε ανακατεύοντας, μέχρι το χοιρινό να ροδίσει καλά. Σουρώνουμε και αποσύρουμε σε απορροφητικό χαρτί. Προσθέτουμε τη σάλτσα στο χοιρινό και σιγοβράζουμε για δύο λεπτά.

Για το τηγανητό κρεμμύδι

Στεγνώνουμε πολύ καλά το κρεμμύδι σε απορροφητικό χαρτί.

Πασπαλίζουμε με το αλεύρι, αλατίζουμε ελαφρά και τηγανίζουμε αμέσως στο ηλιέλαιο στους 150°C μέχρι να ροδίσει καλά.

Αποσύρουμε σε απορροφητικό χαρτί και αλατίζουμε πάλι. Διατηρούμε σε

αεροστεγή συσκευασία.

Πηγή: yiannislucacos.gr