12 Απριλίου 2014

Χοχλιοί μπουμπουριστοί

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



- Μερίδες : 4
- Χρόνος προετοιμασίας : 45m
- Χρόνος ψησίματος : 15m
- Έτοιμο σε : 60m

Στην Κρήτη τα σαλιγκάρια τα λένε χοχλιούς. Πρόκειται για παραδοσιακά κρητική συνταγή που συντροφεύει την τσικουδιά και την καλή παρέα.

Υλικά

- 300γρ. χοχλιοί
- 2 κλαδάκια φρέσκο δεντρολίβανο
- 50γρ. Ελαιόλαδο
- λίγο αλεύρι
- χονδρό θαλασσινό αλάτι
- ½ φλιτζάνι παλαιωμένο ξίδι
- 2-3 φύλλα δάφνης

Διαδικασία

Βήμα 1

Βάζετε τους χοχλιούς σε μία λεκάνη με νερό και τους αφήνετε μέσα για ένα μισάωρο μέχρι να ξυπνήσουν, δηλαδή να βγάλουν έξω τα κεφάλια τους. Τους ξεχωρίζετε εάν έχουν κολλήσει μεταξύ τους. Πετάτε όσους δεν έχουν βγάλει το κεφάλι τους (αφού πρώτα προσπαθήσετε να τους ξυπνήσετε κι αυτούς πιέζοντας τη σάρκα τους με μια οδοντογλυφίδα).

Βήμα 2

Ζεματάτε τους χοχλιούς για μερικά λεπτά σε μια κατσαρόλα με αλατισμένο νερό που κοχλάζει μαζί με λίγο ξύδι και φύλλα δάφνης. Τους στραγγίζετε και επαναλαμβάνετε τη διαδικασία άλλες τρεις φορές. Τους αφήνετε να στραγγίσουν καλά και τους αλευρώνετε ελαφρά.

Βήμα 3

Ζεσταίνετε το ελαιόλαδο πολύ καλά σε ένα τηγάνι και στη συνέχεια ρίχνετε τους στραγγισμένους χοχλιούς και πασπαλίζετε με χοντρό αλάτι και δεντρολίβανο.

Βήμα 4

Όταν οι χοχλιοί αρχίσουν να βράζουν στο τηγάνι τους και το κέλυφός τους να χτυπά και να κάνει ένα χαρακτηριστικό θόρυβο (να μπουμπουρίζουν), σβήνετε με το ξίδι και, αφού πάρουν μια καλή βράση, κατεβάζετε το τηγάνι από τη φωτιά και τους σερβίρετε σε πιάτα.

Δημήτρης Σκαρμούτσος

Πηγή: olivemagazine.gr