29 Νοεμβρίου 2014

Πιτάκια γεμιστά με γαρίδες και πράσο συνοδευμένα από γλυκόξινη σάλτσα

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Φωτογραφία: Γιώργος Δρακόπουλος
Food Styling: Tina Webb

- **Μερίδες :** 24τμχ

- **Χρόνος προετοιμασίας :** 45m
- **Χρόνος ψησίματος :** 30m
- **Έτοιμο σε :** 1:15 h

Τρίγωνα πιτάκια από τραγανό φύλλο κρούστας με γέμιση που συνδυάζει στεριά και θάλασσα μαζί: γαρίδα, πράσο, κουκουνάρι και σταφίδες. Ένα εξαιρετικό μεζεδάκι που θα σερβίρετε σαν ορεκτικό μαζί με μια πράσινη σαλάτα.

Υλικά

- 6 φύλλα κρούστας
- για τη γέμιση
- 24 γαρίδες μέτριες
- 3 πράσα καθαρισμένα, σε ροδέλες
- 1 κρεμμύδι τριμμένο στον τρίφτη
- 1 κουτ. σούπας μαύρες σταφίδες, χωρίς κουκούτσι
- 1 κουτ. σούπας κουκουνάρι καβουρδισμένο
- 1 κουτ. σούπας πελτέ ντομάτας
- 1 κρασοπότηρο λευκό κρασί
- αλάτι, πιπέρι
- για τη γλυκόξινη σάλτσα
- 1 φλιτζανάκι του καφέ κέτσαπ
- 1 φλιτζανάκι του καφέ σάλτσα σόγιας
- ½ φλιτζανάκι του καφέ ξίδι
- 2 κουτ. σούπας μέλι
- λίγο λάδι για το άλειμμα των φύλλων

Διαδικασία

Βήμα 1

Βράζετε τις γαρίδες σε ελαφρά αλατισμένο νερό μέχρι να αλλάξουν χρώμα. Τις ξεφλουδίζετε και τις ψιλοκόβετε.

Βήμα 2

Σε ένα μεγάλο, βαθύ τηγάνι ρίχνετε τα πράσα, το τριμμένο κρεμμύδι και ένα φλιτζανάκι του καφέ νερό. Αφήνετε να αχνιστούν, μέχρι να εξατμιστεί το νερό. Προσθέτετε τότε το ελαιόλαδο και τα σοτάρετε μέχρι να μοσχοβολήσει ο τόπος. Ρίχνετε τον πελτέ της ντομάτας, σβήνετε με το λευκό κρασί, ανακατεύετε, αλατοπιπερώνετε και μαγειρεύετε σε μέτρια φωτιά. Προσθέτετε τις μαύρες σταφίδες, τις κομμένες γαρίδες και το καβουρδισμένο κουκουνάρι. Αλατοπιπερώνετε και κλείνετε τη φωτιά περιμένοντας να τραβήξει η γέμιση τα υγρά της.

Βήμα 3

Βάζετε τα φύλλα στον πάγκο σας και με τρεις κάθετες χαρακιές τα κόβετε σε τέσσερις λωρίδες το καθένα. Στην άκρη κάθε λωρίδας ακουμπάτε από μία κουταλιά της σούπας γέμιση και τα τυλίγετε φτιάχνοντας όμορφα τριγωνάκια τα οποία αραδιάζετε σε ταψί στρωμένο με χαρτί ψησίματος. Τα αλείφετε με λίγο λάδι και τα ψήνετε στον φούρνο μέχρι να ροδοκοκκινίσουν από όλες τις πλευρές.

Βήμα 4

Στο μεταξύ φτιάχνετε τη σάλτσα: Στο πιο μικρό κατσαρολάκι της κουζίνας σας ρίχνετε όλα τα υλικά μαζί και τα ζεσταίνετε απαλά, ανακατεύοντας συνέχεια με ξύλινο κουτάλι. Μόλις το μίγμα γίνει ομοιογενές, το αδειάζετε σε ένα μπολάκι.

Βήμα 5

Συνοδεύετε τα πιτάκια ζεστά ή χλιαρά με τη γλυκόξινη σάλτσα που έχετε φτιάξει.

Συνταγή: Ηλίας Μαμαλάκης
Πηγή: .olivemagazine.gr