

Κορφιάτικο παστρόκιο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Συνταγή ΕΥΗ ΒΟΥΤΣΙΝΑ

Φωτογραφίες ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Το φαγητό αυτό, το έφεραν οι Μαλτέζοι στην Κέρκυρα και σημαίνει “ανακάτεμα, ακαταστασία”.

Υλικά

- 2 κιλά μελιτζάνες φλάσκες, κομμένες κατά μήκος σε φέτες πάχους 1 εκ.
- λάδι για το τηγάνισμα + το ταψί
- 4 - 5 αυγά, χτυπημένα
- 400 γρ. λεπτές φέτες χοιρινό ζαμπόν από μπούτι
- 6 αυγά, σφιχτοβρασμένα, σε στρογγυλές φέτες
- 3 φλιτζ. τσαγιού σκληρό κεφαλοτύρι, τριμμένο
- αλάτι

Για τη σάλτσα ντομάτας

- 5 - 6 μεγάλες και ώριμες ντομάτες, πολτοποιημένες στο μούλτι
- 5 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
- 1 κοφτό κουτ. γλυκού ζάχαρη
- 2 κουτ. σούπας ψιλοκομμένα φύλλα από φρέσκο βασιλικό ή δυόσμο
- αλάτι

Μερίδες 6 - 8

Προετοιμασία 20΄ Αναμονή 1 ώρα Ψήσιμο 40΄

Διαδικασία Στρώνουμε τις φέτες μελιτζάνας σε σουρωτήρι, αλατίζοντας κάθε στρώση. Τις αφήνουμε για 1 ώρα (έτσι θα ξεπικρίσουν και θα απορροφήσουν λιγότερο λάδι στο τηγάνισμα), τις ξεπλένουμε και τις σκουπίζουμε με μια πετσέτα, πιέζοντάς τις για να στεγνώσουν.

Σε ένα μεγάλο αντικολλητικό τηγάνι ζεσταίνουμε λάδι (περίπου 2 εκ. από τον πυθμένα του) και τηγανίζουμε τις φέτες μελιτζάνας σε δόσεις, μέχρι να μαλακώσουν και να ροδίσουν. Στραγγίζουμε κάθε δόση σε χαρτί κουζίνας.

Σάλτσα ντομάτας: Στο μεταξύ, σε μια μικρή κατσαρόλα ρίχνουμε τις ντομάτες, το ελαιόλαδο, τη ζάχαρη και το βασιλικό και αλατίζουμε. Βράζουμε σε μέτρια φωτιά για 15 – 20 λεπτά, μέχρι η σάλτσα να δέσει κάπως. Η ποσότητα που θα έχει μείνει είναι γύρω στα 3 φλιτζάνια. Αποσύρουμε.

Συναρμολόγηση + Ψήσιμο: Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180° C. Λαδώνουμε ένα μέτριο ορθογώνιο ταψί με διαστάσεις περίπου 20×30 εκ. Βουτάμε τις φέτες μελιτζάνας μία-μία στα χτυπημένα αυγά και στρώνουμε μία στρώση στο ταψί, τοποθετώντας τις πολύ κοντά. Απλώνουμε από πάνω τις μισές φέτες του ζαμπόν και τις μισές φέτες βρασμένων αυγών. Πασπαλίζουμε με 1 φλιτζάνι τριμμένο τυρί και περιχύνουμε με 1 φλιτζάνι σάλτσα ντομάτας. Συνεχίζουμε με άλλη μία στρώση μελιτζάνες βουτηγμένες στο αυγό, τις υπόλοιπες φέτες ζαμπόν και αυγών, άλλο 1 φλιτζάνι τριμμένο τυρί και άλλο 1 φλιτζάνι σάλτσα (προσέχοντας να μείνει αρκετή σάλτσα για την επιφάνεια).

Σκεπάζουμε με τις τελευταίες φέτες μελιτζάνας, πάντα βουτηγμένες στο αυγό. Αν περισσέψει λίγο αυγό, το περιχύνουμε από πάνω. Πασπαλίζουμε με το υπόλοιπο τυρί και περιχύνουμε με την υπόλοιπη σάλτσα, προσέχοντας να καλύψουμε όλη την επιφάνεια. Φουρνίζουμε το ταψί στο μεσαίο ράφι και ψήνουμε για περίπου 40 λεπτά. Το αφήνουμε να σταθεί για 30 λεπτά προτού το κόψουμε.

Συμβουλή «Το καταλληλότερο τυρί για τούτη τη συνταγή είναι μια καλή

μανουρομυζήθρα ή, ελλείψει αυτής, ένα γινωμένο κεφαλοτύρι. Αντί για ζαμπόν, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα σαλάμι αέρος ή μπέικον. Εγώ, επειδή είμαι αναποφάσιστη, βάζω στη μία στρώση ζαμπόν και στην άλλη μπέικον, αφού προηγουμένως το ζεστάνω στο τηγάνι να λιώσουν τα πολλά λίπη, τα οποία πετάω»

- Εύη Βουτσινά

Στα ποτήρια μας Merlot και Syrah ερυθρά ή ερυθρωπά.

Πηγή: gastronomos.gr