

Χοιρινό ριγανάτο και πατάτες τηγανητές

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



photo: Εύα Παρακεντάκη

της Εύας Παρακεντάκη

σως η πιο... ανοιξιιάτικη εκδοχή του χοιρινού, με την ευωδιά της ρίγανης να δένει με το σιγομαγειρεμένο κρέας. Το κόλπο βρίσκεται στο αργό μαγείρεμα, που δίνει βαθιά νοστιμιά στο φαγητό. Λίγη κρητική γραβιέρα πασπαλισμένη μόλις το σερβίρουμε και από δίπλα μια ζεστή τηγανιά πατάτες, το αξεπέραστο συνοδευτικό!

- **1 κιλό χοιρινό σπάλα**
- **1 ποτήρι κρασί**
- **αλάτι**
- **πιπέρι**
- **ελαιόλαδο**
- **ρίγανη**
- **1 ποτήρι ζωμό**
- **1 κρεμμύδι**
- **1 σκελίδα σκόρδο**

- **πατάτες για τηγάνισμα**

Τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι και προσθέτουμε το κρέας. Βάζουμε ολόκληρη τη σκελίδα σκόρδου και, αφού πάρουν όλα ένα χρυσό χρώμα, σβήνουμε με το κρασί μας.

Σκεπάζουμε και ψήνουμε σε χαμηλή φωτιά. Ελέγχουμε τα υγρά και, αν χρειαστεί, προσθέτουμε ζωμό. Αφαιρούμε το σκόρδο και προσθέτουμε την ρίγανη. Αλάτι, πιπέρι και ψήνουμε μέχρι το κρέας μας να είναι έτοιμο. Τηγανίζουμε τις πατάτες μας.

Σερβίρουμε το κρέας με τις πατάτες και πασπαλίζουμε με γραβιέρα Κρήτης! Όνειρο!

* Η Εύα Παρακεντάκη διατηρεί το food blog [Eva In Tasteland](http://EvaInTasteland.com).

Πηγή: bostanistas.gr