

6 Μαΐου 2016

Κλέφτικο κότσι στη λαδόκολλα (από τη Στερεά Ελλάδα)

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός





- **Προετοιμασία:** 35 λεπτά
- **Μαγείρεμα:** 4 - 5 ώρες
- **Μερίδες:** 6
- **Δυσκολία:** εύκολο
-

Υλικά συνταγής

- Κότσια από αρνάκι ή κατσικάκι: 3, γύρω στα 500 γρ. το καθένα
- φέτα σκληρή: 1/2 κιλό κομματιασμένη
- κεφαλοτύρι ή κεφαλογραβιέρα: 1 φλιτζάνι, κομμένα σε κύβους
- σκόρδο: 6-7 σκελίδες, κομμένες σε φετάκια
- βούτυρο φρέσκο: 3-4 κουταλιές
- ντοματάκια Κρήτης: 12 ολόκληρα ή κομμένα στη μέση
- αλάτι: λίγο
- πιπέρι: φρεσκοτριμμένο

Εκτέλεση συνταγής

1. Πλένετε τα κότσια με κρύο νερό και τα αφήνετε να στραγγίσουν καλά. Τα αλατοπιπερώνετε και τα αφήνετε στην άκρη. Παίρνετε ένα κομμάτι λαδόκολλα και το αλείφετε με βούτυρο.

2. Βάζετε σε κάθε λαδόκολλα 1 κότσι, μερικά κομμάτια τυριών, λίγο σκόρδο, 4 ντοματάκια και 1 κουταλιά βούτυρο, διπλώνοντάς την έτσι ώστε να κλείσει καλά το κρέας μέσα. Φτιάχνετε με τον ίδιο τρόπο άλλα 2 πακέτα με τα κότσια.
3. Βάζετε τα πακετάκια με τα κότσια σε μια ευρύχωρη γάστρα ή σε ένα πυρίμαχο σκεύος. Ρίχνετε 2 φλιτζάνια χλιαρό νερό και βάζετε το σκεύος στο φούρνο στους 170-180 °C. Ψήνετε για 4-5 ώρες, ανοίγετε προσεκτικά τα πακετάκια και σερβίρετε το φαγητό ζεστό.

Mix & Match

Μέσα στη λαδόκολλα σωρεύονται εκρηκτικές γεύσεις και περίπλοκα αρώματα που αναζητούν δυνατούς συμπρωταγωνιστές. Από τον ελληνικό αμπελώνα διαλέγουμε το βασιλιά των ερυθρών ποικιλιών, το Ξινόμαυρο, που έρχεται να σιγοντάρει με μαεστρία το πληθωρικό κότσι.

Πηγή: icookgreek.com