13 Αυγούστου 2016

Φάβα «παντρεμένη» με ουζάτο καλαμαράκι

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Image not found or type unknown

fava-me-ouzato-kalamaraki-anoigma-430x575 Σκέφτηκα να “παντρέψω” τη φάβα με καλαμαράκια και για να δέσει καλύτερα το... συνοικέσιο τα μέθυσα! Συνοδέψτε την ιδανικά με ένα ποτηράκι παγωμένο ούζο.
Μερίδες:6 Χρόνος προετοιμασίας:20΄ Χρόνος μαγειρέματος:60΄ Έτοιμο σε:1:20΄

ΣΥΝΤΑΓΗ ΑΠΟ: Γεωργία Κοφινά

Υλικά

- 300γρ. φάβα
- 1 κρεμμύδι μέτριο, κομμένο στα τέσσερα
- 1 φύλλο δάφνης
- 3½ λίτρα νερό (περίπου)
- 400γρ. καλαμαράκια καθαρισμένα, σε πολύ λεπτές ροδέλες
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 1 κλωναράκι ρίγανη φρέσκια
- 1 κλωναράκι μαντζουράνα φρέσκια
- 1 κουτ. γλυκού κάππαρη
- 3 κουτ. σούπας ούζο
- 1/3 φλιτζανιού ελαιόλαδο
- αλάτι, πιπέρι

Για το γαρνίρισμα

- ½ κρεμμύδι μέτριο, σε λεπτές φέτες
- 6 ντοματίνια κομμένα στη μέση
- 3 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
- νιφάδες από αλάτι θαλασσινό (αφρίνα) ή αλάτι χοντρό
- 1 κλωναράκι ρίγανη ή μαντζουράνα

Διαδικασία

Βράζετε τη φάβα σε λίγο νερό για 1 λεπτό μέχρι να βγάλει αφρό. Τη στραγγίζετε και την ξεβγάζετε με κρύο νερό. Ύστερα τη βράζετε στα 3½ λίτρα νερό με το κρεμμύδι και τη δάφνη για 45 λεπτά μέχρι να μαλακώσει, ξαφρίζοντάς την όταν χρειάζεται. Αν χρειαστεί, κατά τη διάρκεια του βρασίματος προσθέτετε λίγο νερό. Αλάτι και πιπέρι ρίχνετε τα τελευταία 15 λεπτά.

Αφαιρείτε τη δάφνη και χτυπάτε τη μισή φάβα με τα βρασμένα κρεμμύδια στο μπλέντερ μέχρι να πολτοποιηθεί. Την ανακατεύετε με την υπόλοιπη φάβα και, αφού κρυώσει λίγο, αλείφετε με λίγο λάδι μια μέτρια φόρμα με τρύπα στη μέσα και στρώνετε μέσα τη φάβα. Αφήνετε να κρυώσει τελείως.

Στο μεταξύ ετοιμάζετε και τα καλαμαράκια: Τα βάζετε με το σκόρδο σε μέτρια κατσαρόλα και τη βάζετε στη φωτιά. Αφήνετε να βγάλουν τα καλαμαράκια το ζουμί τους και τα σιγοβράζετε μέχρι να πιουν τα υγρά τους. Προσθέτετε τότε το λάδι, σοτάρετε για 5 λεπτά και τα σβήνετε με το ούζο. Προσθέτετε τη ρίγανη και τη μαντζουράνα.

Όταν πιουν και το ούζο, δοκιμάζετε αν έχουν ψηθεί. Αν όχι, προσθέτετε λίγο νερό και σιγοβράζετε μέχρι να μαλακώσουν. Ρίχνετε στο τέλος την κάππαρη, λίγο αλάτι και πιπέρι. Δοκιμάζετε πρώτα για αλάτι γιατί μπορεί τα καλαμαράκια να είναι αλμυρά, όπως και η κάππαρη.

Ετοιμάζετε το γαρνίρισμα: Σοτάρετε το κρεμμύδι στο λάδι σε χαμηλή φωτιά μέχρι να πάρει λίγο χρώμα. Αφήνετε στην άκρη. Αλείφετε τις ντομάτες με λίγο λάδι και τις στρώνετε σε μικρό ταψάκι. Τις πασπαλίζετε με θαλασσινό αλάτι και τις βάζετε στο γκριλ του φούρνου για 4-5 λεπτά μέχρι να πάρουν λίγο χρώμα αλλά χωρίς να λιώσουν.

Πηγή: olivemagazine.gr