20 Ιουνίου 2018

Μελιτζάνες με δαμάσκηνα στην κατσαρόλα

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία

Φωτογραφία: Γιώργος Δρακόπουλος-Food Styling: Tina Webb

Η γλυκόξινη γεύση του δαμάσκηνου ταιριάζει υπέροχα με τη μελιτζάνα. Αν γιορτάζετε κάποια περίσταση, μπορείτε να βάλετε μαζί και λίγο αρνάκι.
Μερίδες:6-8 Χρόνος προετοιμασίας:20΄ Χρόνος μαγειρέματος:1:15΄ Έτοιμο σε:1:35΄ Χρόνος αναμονής:1 ώρα

ΣΥΝΤΑΓΗ ΑΠΟ: Ηλίας Μαμαλάκης

Υλικά

- 1½ κιλό μελιτζάνες τσακώνικες
- 24 δαμάσκηνα χωρίς κουκούτσι
- λάδι για το τηγάνισμα της μελιτζάνας
- 1 κρεμμύδι μεγάλο, τριμμένο στον τρίφτη
- 1 ποτήρι του νερού ντομάτα φρέσκια, ψιλοκομμένη

- 1 ποτήρι του νερού χυμό ντομάτας
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 1 κουτ. σούπας ζάχαρη
- 1 κουτ. σούπας ξίδι
- 1 φλιτζανάκι του καφέ ελαιόλαδο για το μαγείρεμα
- 1 φλιτζανάκι του καφέ μαϊντανό ψιλοκομμένο
- αλάτι, πιπέρι

Διαδικασία

Καθαρίζετε τις μελιτζάνες από τα κοτσάνια, αφαιρείτε όση φλούδα είναι χτυπημένη και τις κόβετε σε χοντρές ροδέλες. Τις αλατίζετε και τις βάζετε σε ένα σουρωτήρι να ξεπικρίσουν για 1 ώρα. Τις ξεπλένετε με άφθονο νερό και τις στύβετε με το χέρι σας. Τις τηγανίζετε σε ελαιόλαδο χωρίς να τις αλευρώσετε μέχρι να ροδοκοκκινίσουν ελαφρά και τις ακουμπάτε σε απορροφητικό χαρτί.

Σε μια μεγάλη κατσαρόλα ρίχνετε το ελαιόλαδο και σοτάρετε το τριμμένο κρεμμύδι. Ρίχνετε μέσα τα δαμάσκηνα, τα φέρνετε δυο τρεις βόλτες και ρίχνετε τις δύο σκελίδες σκόρδο και τις μελιτζάνες.

Ανακατεύετε απαλά και ρίχνετε μέσα τη ψιλοκομμένη φρέσκια ντομάτα και το χυμό ντομάτας, τη ζάχαρη και το ξίδι. Αλατοπιπερώνετε. Αφήνετε τα υλικά να πάρουν βράση, μισοσκεπάζετε την κατσαρόλα και σιγοβράζετε για 1 ώρα περίπου, μέχρι να πήξει η σάλτσα και να εξατμιστούν τα πολλά υγρά. Το φαγητό τρώγεται και ζεστό και κρύο, γαρνιρισμένο με ψιλοκομμένο μαϊντανό, ενώ συνοδεύεται πολύ ευχάριστα και από μαύρες ελιές θρούμπες.

Πηγή: olivemagazine.gr