

7 Απριλίου 2019

Πατάτες γιαχνί με καλαμαράκια

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία



Συστατικά

- 1 κιλό πατάτες
- χυμός και ξύσμα από 1/2 λεμόνι
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο

1 σκ. σκόρδου
30 γρ. λευκό κρασί¹
340 γρ. καλαμαράκι σε πικάντικη σάλτσα (2 κονσέρβες)
3 κρεμμυδάκια φρέσκα
αλάτι
πιπέρι
μαϊντανός, για το σερβίρισμα

Μέθοδος Εκτέλεσης

Καθαρίζουμε τις πατάτες και τις κόβουμε σε κύβους 2 εκ.

Τις βράζουμε με το αλάτι, το πιπέρι και το χυμό από $\frac{1}{2}$ λεμόνι μέχρι να μαλακώσουν (12-15 λεπτά). Σουρώνουμε και αφήνουμε στην άκρη.

Τοποθετούμε ένα μεγάλο τηγάνι σε μέτρια προς δυνατή φωτιά.

Προσθέτουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο, τις πατάτες και μαγειρεύουμε για 2-3 λεπτά μέχρι να πάρουν ένα ωραίο χρώμα.

Στη συνέχεια προσθέτουμε το σκόρδο κομμένο σε λεπτές φέτες και μαγειρεύουμε για 1-2 λεπτά ακόμα.

Σβήνουμε με το κρασί και αφήνουμε 1-2 λεπτά να εξατμιστεί το αλκοόλ και προσθέτουμε το καλαμαράκι, το ψιλοκομμένο κρεμμύδι, το αλάτι, το πιπέρι (δεν θέλει πολύ πιπέρι γιατί η σάλτσα από τη κονσέρβα είναι ήδη πικάντικη).

Ανακατεύουμε και μαγειρεύουμε μέχρι να δέσει η σάλτσα για 1-2 λεπτά.

Σερβίρουμε με ψιλοκομμένο μαϊντανό, ξύσμα λεμονιού και ελαιόλαδο.

Πηγή: akispetretzikis.com