

23 Φεβρουαρίου 2020

Παραδοσιακό κατσικάκι γεμιστό στο φούρνο από τους Λειψούς..

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία](#)



Υλικά

1 κατσίκι περίπου 10 κιλά

Για τη γέμιση

τη συκωταριά από το κατσίκι (ψιλοκομμένη)

1 κιλό κρεμμύδια ξερά και φρέσκα
1/2 κ. ρύζι κίτρινο
πιπέρι
αλάτι
λίγο κανέλα
δυόσμο
κουκουνάρι
1½ κιλό αλεσμένες φρέσκες ντομάτες

Για το κρέας
2 ποτήρια κόκκινο κρασί

Για τη μαρινάδα
2 ποτήρια ελαιόλαδο
5 λεμόνια
10 σκελίδες σκόρδο
6 κ.σ. μουστάρδα
1 κ.γλ. πιπέρι
2 κ.γλ. ρίγανη

Εκτέλεση

Για το παραδοσιακό κατσικάκι γεμιστό, κόβουμε πρώτα το κεφαλάκι, τις σπάλες και τα μπούτια από το σφαχτό και τα πλένουμε καλά. Έπειτα αλατίζουμε το κρέας (σπάλες, μπούτια και κουφάρι).

Βράζουμε τα εντόσθια (συκώτι και πνευμόνια) για 10 λεπτά ώστε να φύγουν οι ακαθαρσίες.

Στη συνέχεια τα κόβουμε σε κυβάκια και τα τοποθετούμε σε μεγάλο τηγάνι με ελαιόλαδο. Τα σοτάρουμε αρκετά και στη συνέχεια προσθέτουμε τα φρέσκα και τα ξερά ψιλοκομμένα κρεμμύδια και τα αφήνουμε να τσιγαριστούν. Στη συνέχεια προσθέτουμε το ρύζι. Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι, κανέλα, φρεσκοκομμένο δυόσμο, το κουκουνάρι και τέλος τις φρέσκες ντομάτες και ανακατεύουμε.

Δε βάζουμε νερό μέσα το ρύζι ψήνεται με τα ζουμιά της ντομάτας και τα ζουμιά που βγάζει το κρέας.

Βάζουμε το αρνί σε ένα ταψί και γεμίζουμε με τη γέμιση την κοιλιά του αρνιού. Ράβουμε την κοιλιά με βελόνα και σπάγκο μαγειρικής ή την κλείνουμε χρησιμοποιώντας ένα σουβλί.

Ανακατεύουμε σε ένα μπολ όλα τα υλικά για τη μαρινάδα και τη ρίχνουμε στο

γεμιστό κουφάρι αλλά και στις σπάλες και τα μπούτια.

Βάζουμε σε ένα ταψί όλο το κατσίκι και ψήνουμε στο φούρνο στους 220-250 βαθμούς °C για 2,5 περίπου ώρες. Με το που το κρέας έχει μαλακώσει και είναι έτοιμο, το βγάζουμε από το φούρνο και το σβήνουμε με το κόκκινο κρασί.

Σερβίρεται ιδανικά με πατατούλες φούρνου.

Από την Αργυρώ Μπαρμπαρίγου

Πηγή: briefingnews.gr