17 Οκτωβρίου 2013

Μπακαλιάρος σκορδαλιά

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Υλικά :

1 κιλό παστός μπακαλιάρος

½ φλιτζάνι λάδι

1 ματσάκι σέλινο

4 κρεμμύδια ψιλοκομμένα

6 σκελίδες σκόρδο

5 πατάτες

3 κουταλιές ξίδι

2 κουταλιές άνηθο

Αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση :

Τεμαχίζουμε τον μπακαλιάρο, αφαιρούμε τα πτερύγια και την ουρά και τον ξαλμυρίζουμε για 24 ώρες. Απλώνουμε στον νταβά το σέλινο και πάνω του τα κομματάκια του μπακαλιάρου. Από πάνω ρίχνουμε το κρεμμύδι. Προσθέτουμε λάδι και νερό. Μαγειρεύουμε σε δυνατή φωτιά ώσπου να χυλώσει η σάλτσα. Πριν χυλώσει όμως παίρνουμε 2½ φλιτζάνια ζουμί που θα μας χρειαστεί για την σκορδαλιά. Βράζουμε τις πατάτες τις καθαρίζουμε και τις περνούμε από τον μύλο. Λιώνουμε τα σκόρδα στο γουδί. Αναμειγνύουμε τον πουρέ με τα σκόρδα, αλάτι, πιπέρι, το ξίδι, τον άνηθο και το ζουμί από το ψάρι ώσπου να γίνει μια ομοιόμορφη μάζα. Αφού κατεβάσουμε τον νταβά από την φωτιά περιχύνουμε το ψάρι με τη σκορδαλιά και κουνάμε καλά τον νταβά.

Η συνταγή προέρχεται από το βιβλίο του Αγιορείτη μοναχού π. Νικήτα ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΑΓΙΟΡΕΙΤΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ.

Πηγή: monastiriaka.gr