

Νικολέττα Δελιατόηλα-Φωσκόηλου

Κυκλάδων γεύσεις

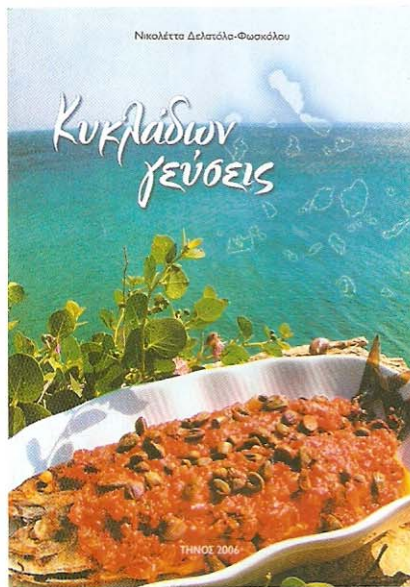
Κείμενο: ΗΛΙΑΣ ΜΑΜΑΛΑΚΗΣ

Η μεγαλύτερη επιτυχία ενός βιβλίου μαγειρικής είναι, όταν το ξεφυλλίζεις και βλέπεις τις φωτογραφίες, να αρχίσεις να πεινάς. Η δεύτερη μεγαλύτερη επιτυχία είναι όταν διαβάζεις τις συνταγές να les «αυτά μπορώ να την κάνω κι εγώ».

Και τα δύο αυτά προσόντα τα συγκεντρώνει το βιβλίο της Νικολέττας. Κι ακόμη ένα τρίτο πολύ σημαντικό: σαρώνει τις Κυκλάδες και απογράφει τις συνταγές των νησιών. Κι επειδή τις έχω σαρώσει κι εγώ τις Κυκλάδες, πιστέψτε με, έχει κάνει εξαιρετική δουλειά.

Μέσα από τις σελίδες του βιβλίου μπορείτε να δημιουργήσετε πιάτα για το καθημερινό σας τραπέζι. Συγχρόνως μπορείτε να δομήσετε ένα μενού 4-5 διαφορετικών πιάτων για ένα επίσημο τραπέζι που δεν θα είναι καθόλου συνηθισμένο, αλλά θα έχει γεύσεις που θα σφραγίζονται από το θαλασσινό αέρα και τα φρέσκα μυρωδάτα υλικά. Αυτό το βιβλίο είναι το δεύτερο της Νικολέττας. Έχουν περάσει πολλά χρόνια από την έκδοση του πρώτου. Όλο αυτό το μεσοδιάστημα δούλεψε και μάζεψε τα καινούρια της στοιχεία. Και ιδού το καινούριο βιβλίο, μεγάλο και ογκώδες. Και δεν έχει μόνο φαγητά, έχει και πολλές πληροφορίες για τα πρωτογενή αγροτικά προϊόντα των Κυκλάδων, τυριά, αλλαντικά, τουρισία, γλυκά του κουταλιού κ.λπ.

Καθαρόαιμο βιβλίο μαγειρικής, χωρίς φιοριτούρες και βαθιές φιλοσοφίες. Είναι ό,τι πρέπει για όποιον αγαπά την ελληνική κουζίνα. Τούτο το βιβλίο δεν θα γίνει ακόμη ένα βιβλίο στη βιβλιοθήκη σας, αλλά θα τοποθετηθεί στην κουζίνα σας, πιθανόν θα γεμίσει λαδιές μιας και θα μαγειρεύετε δίπλα του, και σίγουρα θα το αγαπήσετε πάρα πολύ. Και για το αληθές του πράγματος διαβάστε μια συνταγή.



Κρεμμυδόπιτα Μυκόνου

Μία συνταγή της Ευαγγελίας Κάμμη-Βερώνη

Υλικά για 10 άτομα

Για το φύλλο:

½ κιλό αλεύρι, 3/4 κουταλάκι μαγιά ξερή, 1 αβγό, 4 κουταλιές ελαιόλαδο, 1/4 φλιτζανιού κλιαρό νερό, λίγο αλάτι

Για τη γέμιση:

1 κιλό τυροβολιά (τυρί φρέσκο Μυκόνου), 1 κρεμμύδι μέτριο ξερό, 4 φρέσκα κρεμμύδια, 3-4 αβγά, 1 ματσάκι άνηθο ψιλοκομμένο, λίπος χοιρινό για το άλειμμα, ½ φλιτζάνι ελαιόλαδο για το άλειμμα, αλάτι, πιπέρι.

Εκτέλεση:

- Βάζουμε σε μια λεκάνη το αλεύρι και όλα τα υλικά για το ζυμάρι και αναμειγνύουμε.
- Προσθέτουμε το νερό και φτιάχνουμε ένα εύπλαστο ζυμάρι. Το αφήνουμε ώσπου να ετοιμάσουμε τη γέμιση.
- Τρίβουμε την τυροβολιά με τα χέρια και προσθέτουμε τα αβγά και τον άνηθο.
- Ψιλοκόβουμε τα κρεμμύδια, τα βάζουμε στο τυρί, προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι, και αναμειγνύουμε τη γέμιση.
- Λαδώνουμε ένα ταψί των 35x23 εκ., ανοίγουμε φύλλο και το στρώνουμε στο ταψί.
- Αδειάζουμε τη γέμιση και τη στρώνουμε ώστε να έχει το ίδιο πάχος παντού. Καλύπτουμε με φύλλο και κόβουμε τα περιττά τμήματα του φύλλου.
- Αλείφουμε την πίτα με λίπος χοιρινό ή λάδι και χαράζουμε σε μερίδες. Τρυπάμε με το πιρούνι στο κέντρο κάθε μερίδας.
- Ψήνουμε στους 200°C για 30 λεπτά μέχρι να ροδίσει.
- Αφήνουμε να κρυώσει για ένα τέταρτο για να μπορεί να σερβιριστεί.

