



Στεφάνια Κάμπο

ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΤΟΥ ΜΟΝΤΑΛΜΠΑΝΟ



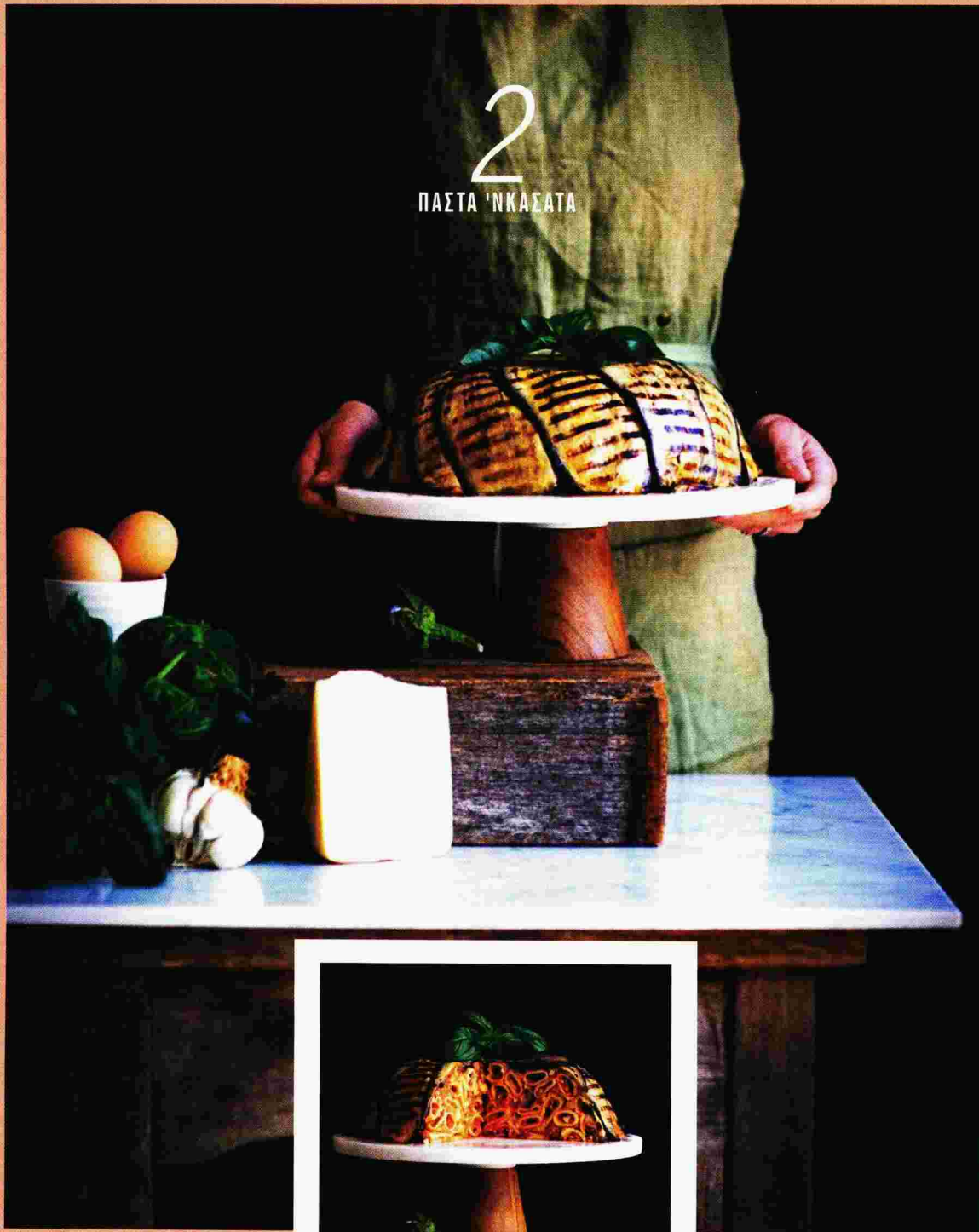
ΒΙΒΛΙΟ

Το βιβλίο είναι μια έρευνα για τον γαστρονομικό κόσμο του Ιταλού συγγραφέα Αντρέα Καμιλλέρι, όπως παρουσιάζεται από τον διάσημο χαρακτήρα των μυθιστορημάτων του, τον αστυνόμο Σάββο Μονταλμπάνο, έναν περίφημο καλοφαγά με αστείρευτη όρεξη. Προέκυψε έτσι μια γευστική ανθολογία σαν καλοστρωμένο τραπέζι, με αναφορές σε πιάτα και συνταγές από την παιδική του ηλικία στη Σικελία. Το φαγητό γίνεται πρωταγωνιστής όλων των ιστοριών του Μονταλμπάνο και αποκτά έντονη συναισθηματική αξία ως συνώνυμο της μητρικής αγάπης, τα μυστικά όμως των γευστικών πιάτων φυλάσσονται από την «παραδουλεύτρα» Αντελίνα, τον Καθότζερο, τον Εντσο. Εμείς μοιραζόμαστε μαζί σας τρεις από τις πιο αγαπημένες του συνταγές και τις εικονογραφούμε (μια και το βιβλίο δεν έχει φωτογραφίες) για να σας προσκαλέσουμε στην κουζίνα του Αντρέα Καμιλλέρι. Ν.Δ.

1

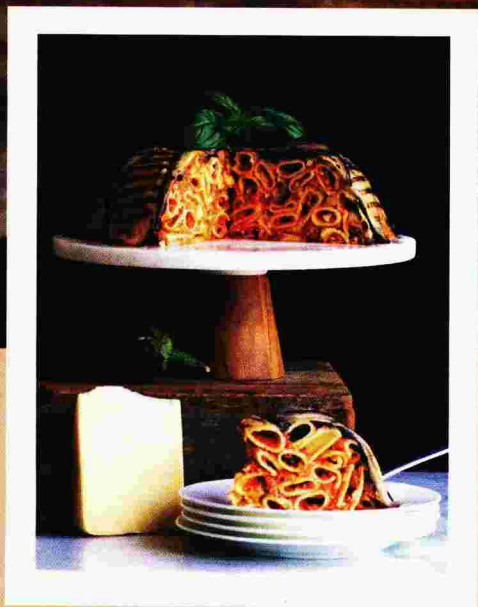
ΚΑΠΟΝΑΤΑ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ





2

ΠΑΣΤΑ 'ΝΚΑΣΑΤΑ



olive MAGAZINE.GR • ΑΠΡΙΛΙΟΣ 2020 125



BIBΛΙΟ

**№ 1. ΚΑΠΟΝΑΤΑ**

«Μόλις άνοιξε το ψυγείο, το είδε. Η καπονάτα! Ένα βαθύ πιάτο με μελιτζάνες τηγαντές, σέλινο, ελιές, κάππαρη, λάδι και ξίδι, ποσότητα για να χορτάσουν 4 άτομα.»

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 8 ΑΤΟΜΑ

- 1 φλιτζ. σάλτσα ντομάτας
- 200 γρ. άσπρες (ή πράσινες) ελιές
- 1 ματσάκι σέλερι
- 50 γρ. κάππαρη
- 12 μελιτζάνες μικρές
- 3 κ.σ. ξίδι & 3 κ.σ. ζάχαρη
- 150 γρ. τυρί κρέμα
- 400 γρ. κασέρι τριμμένο
- 200 γρ. γραβιέρα τριμμένη
- 100 γρ. αμύγδαλα ψημένα
- ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβετε τις μελιτζάνες σε κύβους και τις τηγανίζετε, αφού τις έχετε αφήσει μια ώρα σε αλατισμένο νερό. Ροδίζετε σε ένα τηγάνι με λίγο λάδι τις ελιές χωρίς κουκούτσι, την κάππαρη και το σέλερι, που έχετε κόψει και βράσει σε νερό για 10' ώστε να μαλακώσουν. Προσθέτετε τη σάλτσα ντομάτας και ρίχνετε το ξίδι και τη ζάχαρη. Ρίχνετε στο τηγάνι και τις μελιτζάνες και τις αφήνετε για λίγο να πάρουν γέυση στη σάλτσα που έχετε σε χαμηλή φωτιά. Κάθε τόσο κουνάτε το τηγάνι για να μην κολλήσει το φαγητό. Βάζετε την καπονάτα σε ένα πιάτο σερβιρίσματος και την καλύπτετε με το τυρί και ψηλοκομμένα ψημένα αμύγδαλα. Το φαγητό σερβίρεται κρύο, τρώγεται και την επόμενη μέρα.

**№ 2. ΠΑΣΤΑ 'ΝΚΑΣΑΤΑ**

Η πάστα 'νκασάτα (κουκουλωμένη) είναι μια παραλλαγή ζυμαρικών στον φούρνο και ένα από τα πιο νόστιμα πιάτα της Αντελίνα, της γυναίκας που μαγειρεύει και φροντίζει το σπίτι του Μονταλμπάνο.

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 6 ΑΤΟΜΑ

- 600 γρ. ζυμαρικά σέλινο
- 200 γρ. τυρί τούμα ή φρέσκο κατσοκαβάλο (σ.σ.: ή φρέσκο κασέρι)
- 200 γρ. κιμά
- 50 γρ. μορταδέλα ή σαλάμι
- 2 σφιχτά αυγά
- 4 μελιτζάνες
- 100 γρ. πεκορίνο τριμμένο
- σάλτσα ντομάτας
- ½ ποτήρι λευκό κρασί
- βασιλικό
- ελαιόλαδο
- αλάτι και πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβετε τις μελιτζάνες σε φέτες και τις τηγανίζετε, αφού τις έχετε αφήσει πρώτα 1 ώρα σε αλατισμένο νερό να ξεπικρίσουν. Στο μεταξύ, τσιγαρίζετε τον κιμά σ' ένα τηγάνι με αρκετό ελαιόλαδο, τον σβήνετε με κρασί και ολοκληρώνετε το βράσιμο προσθέτοντας μερικές κουταλιές σάλτσα ντομάτας. Βράζετε αλ ντέντε τα ζυμαρικά, τα βάζετε σε σουπιέρα και τους ρίχνετε σάλτσα ντομάτας. Παίρνετε ένα ταψί, το λαδώνετε καλά και ρίχνετε τριμμένο ψωμί, βάζετε μια στρώση ζυμαρικά και μια στρώση κιμά, μετά μια στρώση τηγαντές μελιτζάνες, στη συνέχεια ρίχνετε το πεκορίνο, βασιλικό, μια στρώση με σφιχτά αυγά, το φρέσκο τυρί και το σαλάμι, κομμένα σε φέτες. Βάζετε μια τελευταία στρώση ζυμαρικών και τελειώνετε με τις υπόλοιπες τηγαντές μελιτζάνες, ρίχνετε σάλτσα και πολύ πεκορίνο. Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο για περίπου 20'. Το τυρί, καθώς θα λιώνει, θα δημιουργήσει μια λεπτή χρυσαφένια κρούστα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ ΣΥΝΤΑΚΤΗ: Αν θέλετε, απλώνετε σε ένα μπολ φέτες μελιτζάνες ώστε να σχηματιστεί ένας «θόλος» και συνεχίζετε την εκτέλεση.

**№ 3. ΣΦΙΝΤΣΟΝΕ**

«Άς μη μιλήσω για το Τίνταρι! Εκεί έχω έναν ανιψιό, τον Φίλιππο, που ήρθε να μας πάρει από το πούλμαν, μας πήγε στο σπίτι του, η γυναίκα του είχε ετοιμάσει σφιντσόνε (αικελική πίτσα).»

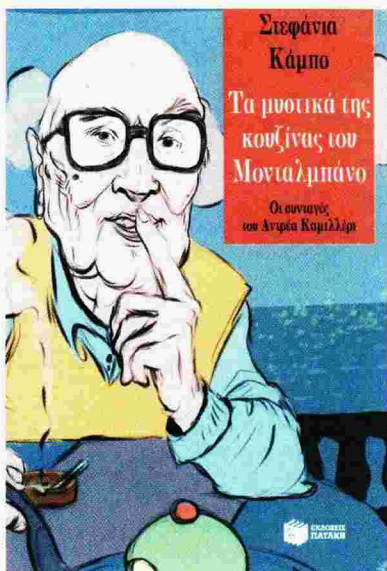
ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 6 ΑΤΟΜΑ

- 500 γρ. ζύμη με μαγιά
- 400 γρ. ντομάτες, σε κυβάκια
- 150 γρ. κατσοκαβάλο σε φέτες
- 60 γρ. πεκορίνο τριμμένο
- 50 γρ. τριμμένο ψωμί
- 6 αντσούγιες
- 50 γρ. κρεμμύδι, σε φέτες
- χυμό από 1 λεμόνι
- μαϊντανό, ρίγανη
- ελαιόλαδο
- αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυμώνετε τη ζύμη με το τριμμένο πεκορίνο, τον χυμό λεμονιού, ½ φλιτζάνι ελαιόλαδο και 1 πρέζα αλάτι. Φτιάχνετε ένα καρβέλι και το αφήνετε να ξεκουραστεί για 1 ώρα σκεπασμένο με μάλλινη κουβέρτα. Στο μεταξύ τσιγαρίζετε το κρεμμύδι, προσθέτετε τον μαϊντανό, τις ντομάτες και λίγο αλάτι. Απλώνετε τη ζύμη σε ένα ταψί λαδωμένο, στρώνετε από πάνω τη σάλτσα, τις αντσούγιες και τις φέτες τυριού. Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο. Στο μεταξύ, βάζετε το τριμμένο ψωμί να ροδίσει σε ένα τηγάνι με λίγο λάδι και το ρίχνετε στο ταψί μόλις το βγάλετε από τον φούρνο, μαζί με λίγη ρίγανη. Ξαναβάζετε το ταψί στον φούρνο για άλλα 10'.





ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΤΟΥ ΜΟΝΤΑΛΜΠΑΝΟ, ΤΗΣ ΣΤΕΦΑΝΙΑ ΚΑΜΠΟ, ΕΚΔ. ΠΑΤΑΚΗ 2019, ΣΕΛ. 192, €7,5

ΓΙΑ ΤΟΝ ΜΟΝΤΑΛΜΠΑΝΟ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΤΟΥ ΠΟΘΟΥ, ΠΙΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ ΑΠΟ ΑΛΛΕΣ ΗΔΟΝΕΣ, ΚΑΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΤΟ ΚΑΤΑΚΤΗΣΕΙ ΠΑΣΗ ΘΥΣΙΑ.

3
ΣΦΙΝΤΣΟΝΕ



olive MAGAZINE.GR • ΑΠΡΙΛΙΟΣ 2020 127

