

Σαλιγκάρια γιαχνί



Πριν μαγειρέψετε τα σαλιγκάρια (είτε πρόκειται

για «άγρια», είτε εκτροφής) πρέπει να τα «νηστέψετε» για να καθαρίσουν:

Την πρώτη μέρα τα ξεπλένετε καλά με μπόλικο νερό από τη βρύση (στο μέγιστο δυνατό) και τα βάζετε σε ένα κιβώτιο χάρτινο.

Αν θέλετε (κι αν έχετε) τους βάζετε και άνηθο (τα κάνει πιο νόστιμα).

Τη δεύτερη μέρα επαναλαμβάνετε το ίδιο και μετά, για δυο μέρες τα αφήνετε χωρίς ξέπλυμα κι άνηθο.

Τόσο απλά. Ζεσταίνετε μπόλικο νερό σε μια κατσαρόλα, ρίχνετε μέσα τα σαλιγκάρια και τα αφήνετε να βράσουν για 3 λεπτά από τη στιγμή που θα κοχλάσει ξανά το νερό. Τα στραγγίζετε και τώρα είναι έτοιμα για μαγείρεμα.

Χαράζετε σταυρωτά τον πάτο των ντοματών, τις ρίχνετε

για ½ λεπτό σε νερό που σιγοβράζει, τις στραγγίζετε, τις κρύνετε με τρεχούμενο νερό και τις ξεφλουδίζετε.

Ύστερα, τις ψιλοκόβετε μαζεύοντας το χυμό τους.

Ζεσταίνετε το λάδι σε μια μεγάλη κατσαρόλα και σοτάρετε μέσα σε μέτρια φωτιά τα κρεμμύδια και το σκόρδο, μέχρι να μαλακώσουν και να αρχίσουν να παίρνουν χρώμα. Ρίχνετε μέσα τον πελτέ (αν θα βάλετε) και τον ανακατεύετε για 1 λεπτό και ύστερα προσθέτετε τις ντομάτες, το ξίδι, το δεντρολίβανο, αλάτι, πιπέρι και 1 φλιτζάνι νερό. Δυναμώνετε τη φωτιά, αφήνετε το μίγμα να κοχλάσει και ρίχνετε μέσα τα σαλιγκάρια. Όταν κοχλάσει ξανά το φαγητό, χαμηλώνετε τη φωτιά και το σιγοβράζετε σκεπασμένο για 1 ώρα, ανακατεύοντάς το κάθε τόσο και προσθέτοντας λίγο νερό αν χρειαστεί.

Υλικά (για 4-6 ΑΤΟΜΑ)

1 κιλό μεγάλα σαλιγκάρια, 4-5 μεγάλες, ώριμες ντομάτες, 1 κουταλάκι ντοματοπελτές (προαιρετικά, αλλά προσθέτει άρωμα και χρώμα στη σάλτσα), 2 κρεμμύδια, ψιλοκομμένα, 1 σκελίδα σκόρδο, ψιλοκομμένη, ½ φλ. ξίδι, 1 κλωναράκι δεντρολίβανο, ½ φλ. ελαιόλαδο, Άνηθος (προαιρετικά), Αλάτι, πιπέρι.

Πηγή: philenews.com