19 Απριλίου 2014

Τι καλύτερο, όταν γυρίζουμε το βράδυ από την Ανάσταση με τους αγαπημένους μας, να μας περιμένει στο σπίτι μια κατσαρόλα με μπόλικη αχνιστή μαγειρίτσα, πυκνή, αυγολεμονάτη και λαχταριστή, βάλσαμο για το στομάχι. Μην ξεχνάτε πως, όσοι τηρούν τη νηστεία για ολόκληρη τη Σαρακοστή, η μαγειρίτσα είναι το πρώτο πιάτο με κρέας που θα καταναλώσουν και που θα τερματίσει την μακρόχρονη νηστεία. Ο λόγος είναι πως η μαγειρίτσα είναι ιδιαίτερα ευεργετική για το στομάχι, πριν... υποδεχτεί τις ποσότητες του κρεάτων, των γαλακτοκομικών και των μεζέδων που ακολουθούν την επόμενη ημέρα. Δεν είναι άλλωστε τυχαίο ότι η μαγειρίτσα σερβίρεται όλο το χρόνο στις ταβέρνες για ξενύχτηδες, ακριβώς για αυτές τις ανακουφιστικές για το στομάχι ιδιότητές της.

Χρόνος Προετοιμασίας:
30΄

Χρόνος Εκτέλεσης:
περίπου 1 ώρα

Υλικά:

- Για 4 – 6 άτομα
- 1 αρνίσια συκωταριά (με βάρος γύρω στο 1 κιλό ή λίγο περισσότερο), καθαρισμένη*
- ½ φλιτζάνι ελαιόλαδο
- 5 – 6 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
- 2 μεγάλα μαρούλια, καθαρισμένα και ψιλοκομμένα για σαλάτα
- 1 ματσάκι ραδίκια, καθαρισμένα και λεπτοκομμένα
- 1 μεγάλο ματσάκι άνηθος, ψιλοκομμένος (χωρίς τα κοτσάνια)
- ½ φλιτζ. τσαγιού ρύζι γλασέ (ή νυχάκι)
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- Για το αυγολέμονο
- 2 – 3 αυγά, κατά προτίμηση βιολογικά, χωριστά οι κρόκοι από τα ασπράδια
- χυμός από 2 λεμόνια

Εκτέλεση

Βάζω να βράσει άφθονο νερό σε μια κατσαρόλα και όταν κοχλάσει ρίχνω τη συκωταριά και τη βράζω για 3 λεπτά (μετρώντας το χρόνο από τη στιγμή που θα ξαναπάρει βράση το νερό), μέχρι το χρώμα της να γίνει σταχτί.
Τη βγάζω από την κατσαρόλα, την αφήνω να κρυώσει λίγο και την κόβω σε μικρά κομματάκια με ένα μαχαίρι ή με ένα μεγάλο ψαλίδι.
Σε μια μεγάλη κατσαρόλα ζεσταίνω το ελαιόλαδο σε δυνατή φωτιά και σοτάρω τη συκωταριά για περίπου 5 λεπτά, μέχρι να ροδίσει, ανακατεύοντας τακτικά με μια ξύλινη κουτάλα.
Προσθέτω τα φρέσκα κρεμμυδάκια, τα μαρούλια και τα ραδίκια και σοτάρω για άλλα 4 – 5 λεπτά, μέχρι οι πρασινάδες να μαραθούν. Νοστιμίζω με αλάτι και πιπέρι, ρίχνω τον μισό άνηθο και προσθέτω 1½ – 2 λίτρα νερό -χονδρικά, μέχρι το νερό να φτάσει στη μέση της κατσαρόλας, ώστε να μείνει άφθονο ζουμί στο τέλος για τη σούπα.
Αφήνω το υγρό να πάρει μια βράση, χαμηλώνω τη φωτιά και αλατοπιπερώνω. Σκεπάζω την κατσαρόλα και σιγομαγειρεύω τη σούπα για 30 – 40 λεπτά, μέχρι η συκωταριά να μαλακώσει. Προσθέτω το ρύζι και μαγειρεύω με ξεσκέπαστη κατσαρόλα για άλλα 10 – 12 λεπτά, ανακατεύοντας τακτικά.
Προσθέτω τον υπόλοιπο άνηθο, ανακατεύω και αποσύρω την κατσαρόλα από τη φωτιά.
Αυγολέμονο: Σε ένα μεγάλο μπολ χτυπάω τους κρόκους των αυγών με το σύρμα (ή με το μίξερ χειρός), μέχρι να γίνουν μια σχετικά ανοιχτόχρωμη κρέμα. Προσθέτω αργά το χυμό λεμονιού, συνεχίζοντας το χτύπημα.
Σε ένα άλλο, καθαρό μπολ χτυπάω τα ασπράδια με το μίξερ, μέχρι να γίνουν

σφικτή μαρέγκα. Την προσθέτω σε δόσεις στους κρόκους, ανακατεύοντας απαλά και με μεγάλες κινήσεις για να μην χάσει η μαρέγκα τον όγκο της.
Με μια κουτάλα της σούπας ρίχνω πολύ αργά και σταδιακά καυτό ζουμί από τη μαγειρίτσα, χτυπώντας ασταμάτητα με το σύρμα. Μόλις ρίξω περίπου 3 κουτάλες και το αυγολέμονο ζεσταθεί καλά, το αδειάζω μεμιάς στη μαγειρίτσα και βάζω την κατσαρόλα σε πολύ χαμηλή φωτιά. Δεν ανακατεύω τη σούπα αλλά ανακινώ έντονα την κατσαρόλα ώστε το αυγολέμονο να απλωθεί παντού. Ζεσταίνω για 1 – 2 λεπτά και αποσύρω. Σερβίρω αμέσως.

Πηγή: dinanikolaou.gr