15 Μαΐου 2014

Μπατζίνα με φέτα, αρακά, ντοματίνια και μυρώνια

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Υλικά

- 350 γρ. αλεύρι, κατά προτίμηση μαλακό
- 50 γρ. τραχανάς από αλεύρι, κατά προτίμηση ξινός
- 250 ml φρέσκο γάλα
- 4 αυγά, ελαφρώς χτυπημένα
- 300 γρ. φέτα της αρεσκείας μας, χοντροθρυμματισμένη
- 400 γρ. αρακάς, φρέσκος ή κατεψυγμένος
- 1/2 μάτσο μυρώνια ή μείγμα μαϊντανού και δυόσμου, ψιλοκομμένα
- το λευκό και τρυφερό πράσινο μέρος από 5 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
- 200 γρ. ντοματάκια, στη μέση
- 1/2 κουτ. γλυκού ζάχαρη
- 50 ml ελαιόλαδο + επιπλέον για το λάδωμα του ταψιού
- 50 γρ. βούτυρο αγελάδος, σε μικρούς κύβους (ή ελαιόλαδο)
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Μερίδες (για ρηχό ταψί δ~35 εκ.)
Προετοιμασία 20΄ Ψήσιμο 35΄

Συνταγή ΚΛΕΟΜΕΝΗΣ ΖΟΥΡΝΑΤΖΗΣ

Φωτογραφίες ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Διαδικασία Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 170° C και λαδώνουμε γενναιόδωρα το ταψί.

Σε μια κατσαρόλα με άφθονο αλατισμένο νερό που κοχλάζει ρίχνουμε τον αρακά και βράζουμε για περίπου 3 – 4 λεπτά, μέχρι να μαλακώσει ελαφρώς. Στραγγίζουμε σε ένα σουρωτήρι και αδειάζουμε σε ένα βαθύ μπολ. Προσθέτουμε το γάλα, τα αυγά, τη φέτα, τα μυρώνια, τα κρεμμυδάκια, τον τραχανά, τη ζάχαρη και τα ανακατεύουμε να αναμειχθούν. Ρίχνουμε σταδιακά το αλεύρι και ανακατεύουμε με τα χέρια ή με μια σπάτουλα, μέχρι να έχουμε ένα σχετικά σφιχτό κουρκούτι.

Αδειάζουμε το μείγμα στο ταψί, το στρώνουμε ομοιόμορφα και σκορπίζουμε τα ντοματάκια. Τα πιέζουμε λίγο με τα δάχτυλα για να κολλήσουν στη ζύμη, αλατοπιπερώνουμε, σκορπίζουμε το βούτυρο, περιχύνουμε με το ελαιόλαδο και ψήνουμε σε χαμηλό ράφι του φούρνου για περίπου 40 λεπτά, μέχρι να ροδίσει στην επιφάνεια και να ξεκολλάει στις άκρες από το ταψί.

Ξεφουρνίζουμε, αφήνουμε περίπου 10 λεπτά να κρυώσει ελαφρώς, την κόβουμε σε κομμάτια και σερβίρουμε.

Πηγή: gastronomos.gr