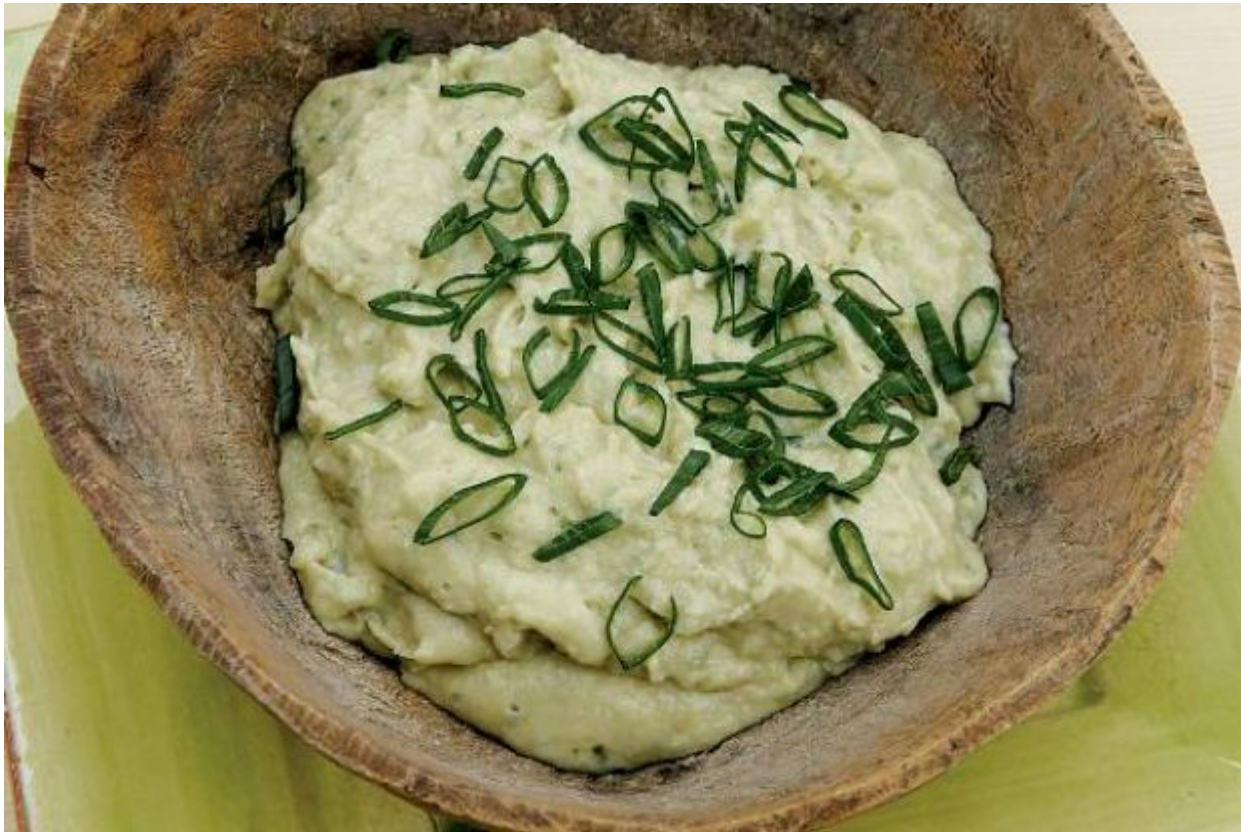


25 Μαρτίου 2015

Αρχίζουν οι σκορδαλιές: φρέσκο σκόρδο και αμύγδαλα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



των Αγγλαίας Κρεμέζη, Κώστα Μωραΐτη.

Αν την κάνετε με τα φρέσκα σκόρδα της εποχής, είναι πιο ελαφριά και φρέσκια. Τη σκορδαλιά θα την σερβίρετε ως μεζέ με φρυγανισμένο ή φρέσκο ψωμί ή με ραπανάκια και άλλα φρέσκα λαχανικά. Συνοδέψτε με αυτή τηγανητά μύδια, ψητά ή τηγανητά ψάρια, τηγανητά κουκιά ή κολοκύθια, μελιτζάνες κλπ, καθώς και βραστά μπρόκολα, κουνουπίδι, παντζάρια ή φρέσκα φασολάκια.

Βασίζεται σε συνταγή της Βαλής Μανουηλίδη.

Υλικά (για 4 φλιτζάνια περίπου)

8-10 φρέσκα πράσινα σκόρδα (λευκό μέρος και τρυφερά πράσινα φύλλα)
ή 10-12 μεγάλες σκελίδες σκόρδο ξεφλουδισμένες και 3-4 πράσινα φύλλα φρέσκο κρεμμύδι

1 ½ κουτ. γλυκού αλάτι

1 φλιτζάνι αμύγδαλα ασπρισμένα, μουσκεμένα σε νερό περίπου 3 ώρες και στραγγισμένα

2 κουτ. σούπας ξίδι λευκό ή όσο θέλετε

1 φλιτζάνι ψωμί χωριάτικο ψίχα, μουσκεμένο και στυμμένο

1 φλιτζάνι πατάτα βραστή, λιωμένη

½ - 1 κουτ. γλυκού φρεσκοαλεσμένο λευκό πιπέρι

½ φλιτζάνι ελαιόλαδο ελαφρύ ή ηλιέλαιο

½ φλιτζάνι έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

1 κουτ. γλυκού ξύσμα λεμόνι

1 φλιτζάνι γιαούρτι στραγγιστό (προαιρετικά)

Εκτέλεση

Σε μπλέντερ βάλτε το σκόρδο, το αλάτι, τα αμύγδαλα και το ξίδι και δουλέψτε να γίνει σαν άμμος. Βάλτε και το ψωμί, την πατάτα, το πιπέρι και δουλέψτε, προσθέτοντας σιγά-σιγά πρώτα το ελαφρύ ελαιόλαδο (ή ηλιέλαιο) και κατόπιν το έξτρα παρθένο, να πάρετε μείγμα πηχτό και κρεμώδες.

Μεταφέρετε σε γαβάθα, σκεπάστε και αφήστε στο ψυγείο μερικές ώρες ή ένα βράδυ. Πριν να σερβίρετε, προσθέστε το ξύσμα και το γιαούρτι, αν θέλετε, και ανακατέψτε. Δοκιμάστε και διορθώστε τη γεύση.

[Από το βιβλίο μου [Της Μεσογείου τα πικάντικα](#), εκδ. Πατάκη)

Πηγή: bostanistas.gr