

## Μπουτάκια για δάγκωμα!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



photo: Justine Laurent

του Δημήτρη Μπούτου.

Πρωινό του Σεπτέμβρη, βόλτα στην αγορά για προμήθειες. Πρώτο πέρασμα από το μανάβικο - στέκι των τελευταίων μηνών και το μάτι πέφτει πάνω σε κάμποσα τραχανά, κατακόκκινα ντοματίνια βελανίδια (από τα τελευταία της εποχής αν όχι τα τελευταία). Ακριβώς απέναντι βρίσκεται το φροντισμένο χασάπικο της γειτονιάς. Ε, η σύλληψη για το μεσημεριανό φουρνιστό φαγητό δεν άργησε να έρθει: μπουτάκια κοτόπουλου ψημένα με ντοματίνια κατά τον τρόπο που ο Jamie Oliver (μέγας δάσκαλος για τους πρωτόπειρους της κουζίνας) θυμάμαι πως τα είχε ετοιμάσει. Τα ντοματίνια αφήνουν τους γλυκούς χυμούς τους, το μπόλικο σκόρδο χαρίζει την ασάδα του και το αποτέλεσμα; Μπουτάκια μελωμένα, ζουμερά, για δάγκωμα.

Για ένα μεσαίο ταψί, αρκετό για 4 άτομα:

8-10 μπουτάκια κοτόπουλου (την ποσότητα καθορίζει η παρέα και η πείνα)  
ένα ματσάκι βασιλικό ψιλοκομμένο

2 φλιτζ. ντοματίνια ολόκληρα ή κομμένα στη μέση

3 σκελίδες σκόρδο

1 κόκκινη καυτερή πιπεριά ψιλοκομμένη

ελαιόλαδο

αλατοπίπερο

λίγο νερό

Ξεκινώ αλείφοντας κάθε μπουτάκι επιμελώς με αλάτι και πιπέρι – και από τις δύο πλευρές – και τα απλώνω σε ένα μετρίου βάθους και πλατύ ταψί. Στο μεταξύ ο φούρνος ζεσταίνεται στους 180.

Κόβω με τα χέρια μου τον βασιλικό σε μικρά κομμάτια και προσθέτω τα ντοματίνια, ολόκληρα τα μικρότερα, στη μέση κομμένα τα πιο μεγάλα.



*photo: Justine Laurent*

Σκέφτηκα να ζουλήξω τα πιο μικρά για να χυλώσει περισσότερο το φαγητό κατά το ψήσιμο και το αποτέλεσμα με δικαιώσε. Μοιράζω τις σκελίδες του σκόρδου, αφού τις κόψω στη μέση, και το ίδιο κάνω με την καυτερή πιπεριά. Ρίχνω ελαιόλαδο – περίπου ένα φλιτζάνι – και με τα χέρια μου ανακατεύω, λαδώνω τα μπουτάκια ενώ σπρώχνω τα ντοματίνια από κάτω τους.

Ένα ποτήρι νερό, φουρνίζω για περίπου 1 ώρα, μέχρι τα κοτοπουλάκια να δείχνουν τραγανά και, τσιμπώντας τα με ένα πηρούνι, το κρέας να αποχωρίζεται εύκολα το

κόκκαλο. Αν τα προτιμώ πιο τραγανά, ξεφουρνίζω, απομακρύνω τα μπουτάκια, τα απλώνω σε σχάρα πάνω σε λαδόκολλα και συνεχίζω μέχρι να ροδίσουν όσο θέλω.



*photo: Justine Laurent*

Ιδεώδες συμπλήρωμα τα μακαρόνια: al dente ασφαλώς, τα βράζω λίγο πριν το ξεφούρνισμα. Στρώσιμο στο πιάτο και από πάνω καψαλισμένα ντοματίνια και δυο-τρία, παρακαλώ, μπουτάκια για τον καθένα.

**Πηγή:** [bostanistas.gr](http://bostanistas.gr)