21 Οκτωβρίου 2015

Κολοκύθια γεμιστά κατσαρόλας και καλαμαράκια σε σάλτσα ούζου

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Συνταγή ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΡΟΥΣΟΥΝΕΛΟΣ
Φωτογραφίες ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΡΟΥΣΟΥΝΕΛΟΣ
}

«Ανταπόκριση» από τη Μύκονο

Ο Δημήτρης Ρουσουνέλος έβαλε την κατσαρόλα στη φωτιά στη Μύκονο και μάς πήραν τα ντουμάνια στην Αθήνα. Τι έφτιαξε; Γεμιστά στρογγυλοκολόκυθα κατσαρόλας με καλαμαράκια ατμιστά και σος ούζου.

Υλικά

Για τα κολοκυθάκια – έκπληξη θα χρειαστείτε:

- 4 κολοκύθια στρογγυλά μετρίου μεγέθους
- 2 μέτρια καλαμάρια, νωπά
- 4 μέτρια κρεμμύδια
- 1 κρεμμυδάκι φρέσκο
- λίγα κλαράκια άνιθο
- 4 μέτριες πατάτες
- 3 σφηνάκια ούζο
- 1 κουταλιά βούτυρο

- 1 κουταλιά αλεύρι
- αλάτι, πιπέρι φρεσκοτριμμένο
- λίγα πιπέρια ολόκληρα -άτριφτα
- ένα φλιτζάνι ελαιόλαδο
- λίγο φινόκιο (προεραιτικά)

Διαδικασία Πλένουμε καλά, σκουπίζουμε και ανοίγουμε καπάκια στα κολοκύθια. Καθαρίζουμε το εσωτερικό αφαιρώντας την ψίχα με το ειδικό εργαλειάκι. Αλατίζουμε ελαφρά.

Καθαρίζουμε τα καλαμάρια στο εσωτερικό τους. Διαχωρίζουμε τα πτερύγια και τα κεφάλια από [illegible] όσο τμήμα της κεφαλής τρώ[illegible] τα σώματα των καλαμαριών.

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε 4 καλές φούχτες ρύζι για γεμιστά (τύπου καρολίνα), ψιλοκομμένο τον άνηθο, όπως και το φρέσκο κρεμμυδάκι και τα κρεμμύδια, λίγο ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι κι ένα σφηνάκι ούζο. Προσθέτουμε τα ψιλοκομμένα κομμάτια των καλαμαριών, ένα ποτήρι νερό και ανακατεύουμε.

Τοποθετούμε τα κολοκύθια σε κατσαρόλα, να τα χωράει ακριβώς. Τα στηρίζουμε σφηνώνοντας ανάμεσά τους πατάτες κομμένες στα τέσσερα (κυδωνατες). Τα γεμίζουμε με το μίγμα μέχρι λίγο πάνω από τη μέση. Προσθέτουμε στο καθένα από μισό ποτήρι νερό ακόμα. Πριν σκεπάσουμε με τα καπάκια τους, αλατίζουμε λίγο, πιπερώνουμε το φαγητό μας και σκορπάμε μισό φλυτζάνι ελαιόλαδο μέσα κι έξω από τα κολοκύθια. Προσθέτουμε ένα ποτήρι νερό στην κατσαρόλα και το δεύτερο σφηνάκι ούζο. Προαιρετικά λίγη ψιλοκομμένη κορφή φινόκιο θα προσθέσει ακόμα μια ενδιαφέρουσα νότα μεταξύ των αρωμάτων του πιάτου. Μαγειρεύουμε 5 λεπτά σε δυνατή και περίπου μισή ώρα σε μέτρια φωτιά με την κατσαρόλα σκεπασμένη.

Βάζουμε ένα μέτριο τηγάνι στη φωτιά, το αφήνουμε να κάψει, ρίχνουμε μέσα τα καλαμαράκια σε λεπτές ροδέλες, αλατίζουμε, πιπερώνουμε, προσθέτουμε τα ολόκληρα πιπέρια, σβήνουμε με το τελευταίο σφηνάκι ούζο και σκεπάζουμε το τηγάνι με ένα καπάκι. Αφήνουμε σκεπασμένο για 3-4 λεπτά, ανοίγουμε, ανακατεύουμε καλά να σοταριστεί κι από την άλλες του πλευρές, σκεπάζουμε για 2 λεπτά, προσθέτουμε το υπόλοιπο λάδι, ανακατεύουμε, αφήνουμε 2 λεπτά ακόμα, σβήνουμε τη φωτιά και το αφήνουμε σκεπασμένο μέχρι το σερβίρισμα.

Όταν είναι έτοιμο το φαγητό μας, αφαιρούμε τα κολοκύθια και τις πατάτες σε πιατέλα ή κατευθείαν στα πιάτα. Δένουμε τη σάλτσα βάζοντας το βούτυρο σε κατσαρολάκι να κάψει, προσθέτουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε πολύ καλά σε χαμηλή φωτιά για 3-4 λεπτά. Προσθέτουμε στη συνέχεια το ζουμάκι από την κατσαρόλα που βράσαμε τα κολοκύθια και το ζουμάκι από το τηγανάκι των καλαμαριών. Ανακατεύουμε καλά να δέσει η σάλτσα μας και σβήνουμε τη φωτιά.

Σερβίρουμε τα κολοκύθια συνοδευμένα από ροδέλες καλαμαριών και την σάλτσα όμορφα δεμένη λευκή και μυρωδάτη.

Πηγή: gastronomos.gr