

1 Απριλίου 2017

Χόρτα τσιγαριαστά με κρύα σάλτσα ταραμά

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γλυκά & Εδέσματα](#)

Image not found or type unknown



Υλικά

1½ κιλό σέσκουλα ή άλλα χόρτα εποχής, πλυμένα και καθαρισμένα

2 σκελίδες σκόρδου, καθαρισμένες, ελαφρώς κοπανισμένες

100 ml ελαιόλαδο αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

50 γρ. ταραμάς λευκός

100 ml λευκό ξηρό κρασί (βρασμένο για 3 λεπτά να εξατμιστεί το αλκοόλ)

1 φέτα ψωμί (κατά προτίμηση μπαγιάτικο), χωρίς την κόρα, μουλιασμένο και στραγγισμένο

ελάχιστο φρέσκο ή ξερό δεντρολίβανο, κοπανισμένο, ή ξερός κόλιανδρος, τριμμένος

Διαδικασία

Σε μια μεγάλη κατσαρόλα με άφθονο νερό ελαφρώς αλατισμένο (γιατί θα προστεθεί και ο ταραμάς που είναι αρκετά αλμυρός) ζεματίζουμε τα χόρτα για 4

λεπτά, να μαλακώσουν. Τα σουρώνουμε και κρατάμε το νερό όπου έβρασαν. Βάζουμε πάλι την κατσαρόλα σε δυνατή φωτιά, προσθέτουμε το μισό ελαιόλαδο μαζί με τα σκόρδα και τα ζεσταίνουμε μέχρι να αρχίσουν να βγάζουν το άρωμά τους. Ρίχνουμε και τα χόρτα, τα ανακατεύουμε με πιρούνα να λαδωθούν καλά για 1 λεπτό. Τα βγάζουμε σε μια πιατέλα. Χτυπάμε στο μούλτι τον ταραμά με το μισό νερό και ρίχνουμε σιγά-σιγά το ελαιόλαδο εναλλάξ με το κρασί. Στο τέλος ρίχνουμε το ψωμί. Αν θέλουμε τη σάλτσα πιο αραιή, προσθέτουμε επιπλέον νερό (από αυτό που κρατήσαμε από το βράσιμο). Περιχύνουμε τα χόρτα με τη σάλτσα και σερβίρουμε. Συνοδεύουμε με σουπιές τηγανητές ή στη σχάρα, με λαδολέμονο από το μελάνι τους και ζεστό χωριάτικο ψωμί με σκόρδο και ελαιόλαδο.

Μυστικό: Η συγκεκριμένη σάλτσα ταιριάζει υπέροχα σε φρέσκες πράσινες σαλάτες ή πατατοσαλάτες.

Πηγή: gastronomos.gr