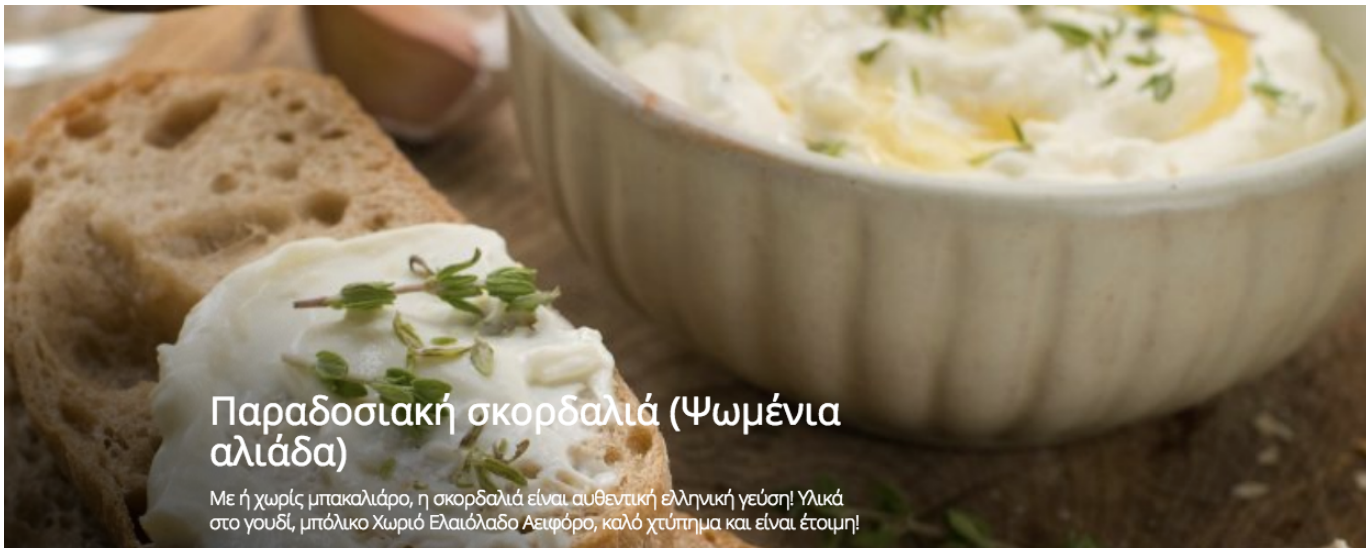
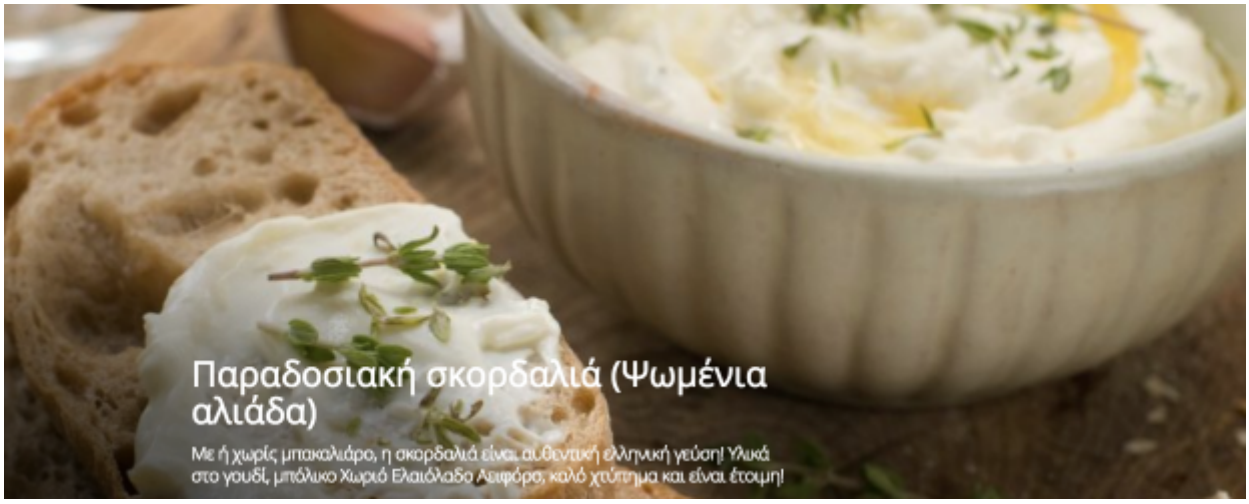
25 Μαρτίου 2018

# Παραδοσιακή σκορδαλιά (Ψωμένια αλιάδα)

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα




1 κιλό σταρένιο ψωμί ξερό

1 κεφάλι σκόρδο

1 φλιτζάνι του τσαγιού Ελαιόλαδο

¼ του φλιτζάνι του τσαγιού λευκό ξίδι

½ φλιτζάνι του τσαγιού ζουμί από χειροβότανα (αγριόχορτα)

Ελιές Καλαμών (προαιρετικά)

αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Μουσκεύουμε το ψωμί γύρω στη 1 με 1 ½ ώρα. Στη συνέχεια, το στύβουμε καλά, αφού βγάλουμε, όσο γίνεται, την κόρα.

Σε ένα γουδί, κοπανίζουμε το σκόρδο ρίχνοντας ταυτόχρονα λίγο ξίδι, αλάτι και Χωριό Ελαιόλαδο Αειφόρο. Συνεχίζουμε μέχρι το σκόρδο να γίνει χυλός.

Προσθέτουμε το μισό ψωμί και το χτυπάμε συνεχώς μαζί με το χυλό από το σκόρδο. Στη συνέχεια ρίχνουμε το υπόλοιπο ψωμί, Ελαιόλαδο και ξίδι. Βάζουμε το μίγμα σε ένα βαθύ μπολ και ρίχνουμε το ζουμί από τα χειροβότανα. Ανακατεύουμε καλά και ρίχνουμε από πάνω λίγο λάδι. Γαρνίρουμε με ελιές Καλαμών και σερβίρουμε. Συνοδεύεται με τα βραστά χειροβότανα.

Πηγή: minervahorio.gr