

Γιορτή Μεσσηνιακής Γαστρονομίας 2019

Παραδοσιακές τοπικές συνταγές με υλικά και τεχνικές του σήμερα

NAVARINO FOOD CULTURE BY TRICHORDO

“ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΠΕΤΟΥΛΕΣ ΜΕ ΜΥΖΗΘΡΑ”

Υλικά:

Αλεύρι

Νερό

Αλάτι

Ελαιόλαδο

Ξηρή Μυζήθρα

Κρεμμύδι

Γλύνα

Εκτέλεση:

Ανακατεύουμε το αλεύρι με το νερό και το αλάτι ώσπου να γίνει ένας αραιός χυλός. Τοποθετούμε την αξίνα σε δυνατή φωτιά ώσπου να κάψει καλά. Την αλείφουμε με ελαιόλαδο χρησιμοποιώντας το κρεμμύδι και κατόπιν ρίχνουμε μια μικρή ποσότητα χυλού ώστε να ψηθεί σαν κρέπα. Έπειτα σε ένα βαθύ τηγάνι ρίχνουμε ελαιόλαδο και μια κουταλιά γλύνα και αφού κάψει καλά βουτάμε τις πέτουλες για δύο δευτερόλεπτα. Δημιουργούμε στρώσεις οι οποίες ενδιάμεσα είναι πασπαλισμένες με μυζήθρα.