

Γιορτή Μεσσηνιακής Γαστρονομίας 2019

Παραδοσιακές τοπικές συνταγές με υλικά και τεχνικές του σήμερα

ΚΑΡΔΑΜΟ

“ ΜΑΝΙΑΤΙΚΗ ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΗ ΣΑΡΔΕΛΑ ΚΑΙ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ ΓΑΡΙΔΑΣ ”

Υλικά για την πατατοσαλάτα:

4-5 μέτριες βρασμένες πατάτες
½ ματσάκι μαϊντανό
2-3 πιπεριές φλωρίνης (ψημένες)
1 ξερό κρεμμύδι σε λεπτές ροδέλες
1 γεμάτη κουταλιά κάπαρη
5 φέτες λεπτές σύγκλινο
Σφέλα σε κυβάκια
Ξύσμα πόρτοκαλί
Ξύσμα λεμόνι
Ελαιόλαδο

Υλικά για την μαριναρισμένη σαρδέλα:

1 κιλό Σαρδέλες φιλέτο
Μια κούπα αλάτι
Μια κούπα ξύδι
Αστεροειδής γλυκάνισος
Κόκκοι πιπέριου
Γαρύφαλλο
Μπούκοβο
Φινόκιο σε ροδέλες
Εσαλότ σε ροδέλες
1 σκελίδα σκόρδο
Θυμάρι
Δεντρολίβανο
1 λίτρο Ελαιόλαδο

Υλικά για τη μαγιονέζα γαρίδας:

1 λίτρο σπορελαίο
500 γρ. καρκάσες από γαρίδα
3 κρόκους αυγών
Καπνιστή πάπρικα

Εκτέλεση:

Έχουμε τις βρασμένες πατάτες και τις σπάμε σε μικρά κομματάκια, προσθέτουμε όλα τα υλικά και αφήνουμε στα ψυγείο για 4 ώρες να μαριναριστούν. Για την σαρδέλα την καθαρίζουμε από το κόκκαλο και τα λέπια και την αφήνουμε για 10 λεπτά στο αλάτι και 10 λεπτά στο ξύδι. Στην συνέχεια έχουμε αρωματίσει το ελαιόλαδο μας με τα υπόλοιπα υλικά. Αφού έχει γίνει η διαδικασία αυτή πλένουμε τις σαρδέλες, τις ταμπονάρουμε και τις προσθέτουμε στο ελαιόλαδο μέσα σε ένα γυάλινο βάζο. Τις αφήνουμε τουλάχιστον για 10-12 μέρες. Η μαγιονέζα γίνεται με τον βασικό τρόπο που γνωρίζουμε μόνο που η ιδιαιτερότητα της είναι το λάδι που το έχουμε μαγειρέψει με τις καρκάσες στο 60 βαθμούς για 4 ώρες.