

Γιορτή Μεσσηνιακής Γαστρονομίας 2019

Παραδοσιακές τοπικές συνταγές με υλικά και τεχνικές του σήμερα

ΜΑΓΕΙΡΕΙΟΝ ΒΕΡΣΑΛΛΙΕΣ

“ ΓΙΔΑ ΒΡΑΣΤΗ ΜΕ ΒΕΛΟΥΤΕ ΖΩΜΟ ”

Υλικά:

Γίδα

Διάφορα Μυρωδικά και Άγρια Χόρτα όπως: σέσκουλα, λάπαθα, λέγουρδες, άγριο καρότο, σπανάκι της θάλασσας, καυκαλήθρες, μυρώνια, ψωμάκια

Μανιτάρια Σιτάκε

Αλάτι από την Πρώτη

Μυζήθρα

Εκτέλεση:

Βράζουμε την γίδα μέχρι να μαλακώσει. Αφού αφαιρέσουμε το κρέας, προσθέτουμε τα μυρωδικά. Όταν βράσουν τα πολτοποιούμε.

Σερβίρουμε με καψαλισμένα σιτάκε, μαζί με μυζήθρα και σπασμένα κομμάτια παξιμαδιού μανιιτικού.