



Μία

εναλλακτική πρόταση για το γιορτινό τραπέζι σας, με αρνάκι αυτή τη φορά.

από τη Σιμόνη Καφίρη

Υλικά για 8 άτομα:

2 μπουτάκια αρνιού, περίπου 2 κιλά το καθένα (ζητήστε από τον κρεοπώλη να βγάλει το κόκαλο από τα μπουτάκια χωρίς να τα ανοίξει)

60γρ. φιστίκια Αιγίνης, ανάλατα και καθαρισμένα

200γρ. κάστανα βρασμένα και καθαρισμένα

2 σκελίδες σκόρδο λιωμένο

2 κλαδάκια δεντρολίβανο

40γρ. βούτυρο φρέσκο, μαλακωμένο

1 πρέζα καυτερή πιπερίτσα τριμμένη ή πιπέρι καγιέν

1 πρέζα από μίγμα 4 μπαχαρικών*

ελαιόλαδο

αλάτι, πιπέρι φρεσκοτριμμένο

Για συνοδευτικό:

½ κιλό κίτρινη κολοκύθα καθαρισμένη και κομμένη σε κύβους

40γρ. ανάλατα φιστίκια Αιγίνης, καθαρισμένα

100γρ. κάστανα βρασμένα και καθαρισμένα

40γρ. βούτυρο φρέσκο, μαλακωμένο

αλάτι, πιπέρι

Φωτογραφία: Βαγγέλης Πατεράκης

Food Styling: Αντωνία Κατή

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 200°C. Χοντροκόβετε τα φιστίκια και τα κάστανα και τα ανακατεύετε.

Ψιλοκόβετε το σκόρδο και το ανακατεύετε με το βούτυρο, το καυτερό πιπέρι, το μίγμα των 4 μπαχαρικών και λίγο αλάτι, ώστε να πάρετε ένα μίγμα σαν αλοιφή. Αλείψετε μ' αυτό τα μπουτάκια εσωτερικά, στο κενό που δημιουργήθηκε από το κόκαλο που έβγαλε ο χασάπης.

Γεμίζετε το κενό με τα φιστίκια και τα κάστανα. Δένετε τα μπουτάκια με σπάγκο κουζίνας -όπως κάνετε σ' ένα ψητό ρολό- βάζοντας ανάμεσα στο σπάγκο και το κρέας από ένα κλαδάκι δεντρολίβανο. Αλατοπιπερώνετε.

Σε κατσαρόλα και πάνω σε δυνατή φωτιά ζεσταίνετε λίγο λάδι και ροδίζετε τα

μπουτάκια απ' όλες τις πλευρές. Θα σας κάνει εντύπωση πόσο ομοιόμορφα ροδίζουν.

Τα μεταφέρετε σε ταψί μαζί με τα υγρά της κατσαρόλας και τα βάζετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C. Ψήνετε για 10 λεπτά. Χαμηλώνετε τη θερμοκρασία στους 150°C και συνεχίζετε το ψήσιμο για 1 ώρα.

Κόβετε την κολοκύθα σε κύβους. Την ανακατεύετε με τα φιστίκια, το βούτυρο και τα κάστανα. Τα τοποθετείτε στο ταψί μαζί με το κρέας και συνεχίζετε το ψήσιμο για 40 λεπτά ακόμα, περιχύνοντάς τα κάθε τόσο με τα υγρά του ταψιού.

Αφαιρείτε το σπάγκο από το κρέας, μεταφέρετε το φαγητό σε πιατέλα σερβιρίσματος και γαρνίρετε με κλαδάκια φρέσκου δεντρολίβανου.

Πηγή: protothema.gr