

## Χοιρινά κότσια μελωμένα και εύκολα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Συνταγή NENA ΙΣΜΥΡΝΟΓΛΟΥ

Εύκολο αλλά και εντυπωσιακό το κύριο πιάτο της γιορτής, σκέτο λουκούμι.

Υλικά

- 4 χοιρινά κότσια\*, βάρους περίπου 1.500 γρ. το καθένα, με το κόκαλο και την πέτσα (το κάθε κότσι αρκεί για 2 μερίδες)
- 1/2 κουτ. σούπας ξερό φασκόμηλο, καλά τριμμένο στο μούλτι (ή 1 κουτ. σούπας ξερό δεντρολίβανο, τριμμένο)
- 1 κουτ. γλυκού ξύσμα από ακέρωτο λεμόνι
- 1/2 κουτ. σούπας χοντρό θαλασσινό αλάτι
- 1/2 κουτ. γλυκού φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 3 σκελίδες σκόρδου, ψιλοκομμένες
- 1/3 φλιτζ. τσαγιού πετιμέζι ροδιού\*\* (ή ίση ποσότητα από πετιμέζι ή μέλι, ανακατεμένο με 2 κουτ. σούπας χυμό λεμονιού)
- 40 ml ελαιόλαδο

Μερίδες 8

Προετοιμασία 30΄ Ψήσιμο 3 ώρες

Διαδικασία Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200° C. Σε ένα μπολάκι

ανακατεύουμε το φασκόμηλο (ή το δεντρολίβανο), το ξύσμα, το χοντρό αλάτι, το πιπέρι και το σκόρδο. Προσθέτουμε 1 - 2 κουτ. σούπας από το πετιμέζι ροδιού (ή το μείγμα πετιμεζιού ή μελιού με λεμόνι) και ανακατεύουμε, κατά προτίμηση με τα δάχτυλα, μέχρι να φτιάξουμε ένα σχετικά πηχτό μείγμα, χωρίς όμως να λιώσουμε το αλάτι.

Γυρίζουμε ένα κότσι ανάποδα, δηλαδή με το κόκαλο προς τα κάτω και το ψαχνό προς τα πάνω. Με τη λάμα ενός μαχαιριού κάνουμε 2-3 βαθιές τομές στο ψαχνό (προσεκτικά, χωρίς να τρυπήσουμε τη χοντρή πέτσα) και σε κάθε τομή βάζουμε λίγο από το μείγμα πετιμεζιού. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία και με τα υπόλοιπα τρία κότσια. Τυλίγουμε το καθένα ξεχωριστά σαν πακετάκι σε ένα κομμάτι λαδόκολλας και στη συνέχεια το κάθε πακετάκι σε αλουμινόχαρτο, σχετικά σφικτά, για να μη διαφύγουν οι ζωμοί κατά το ψήσιμο.

Σε ένα μπολάκι ανακατεύουμε το ελαιόλαδο με το υπόλοιπο πετιμέζι ροδιού. Βάζουμε τα κότσια σε ένα ταψί που να τα χωράει όσο γίνεται ακριβώς. Βάζουμε το ταψί στο μεσαίο ράφι του φούρνου και ψήνουμε για 30 λεπτά. Στη συνέχεια χαμηλώνουμε τη θερμοκρασία στους 170° C και ψήνουμε για 2 ώρες.

Βγάζουμε τα κότσια από το φούρνο, τα ξετυλίγουμε από το αλουμινόχαρτο και τις λαδόκολλες προσεκτικά (για να μη χάσουμε τυχόν νόστιμα υγρά από τα πακέτα) και τα ξαναβάζουμε στο ταψί μαζί με τα τυχόν υγρά τους. Με ένα πινελάκι τα αλείφουμε με το μείγμα λαδιού - πετιμεζιού και τα ψήνουμε για άλλα 30 λεπτά, μέχρι να ροδίσει καλά η πέτσα τους. Αφήνουμε το ψητό να «ξεκουραστεί» για περίπου 20 λεπτά προτού σερβίρουμε. Αν δεν μας αρέσει η πέτσα, την χαράσσουμε και την αφαιρούμε μαζί με το υποδόριο λίπος. Μοιράζουμε το μαλακωμένο, μελωμένο ψαχνό στα πιάτα και συνοδεύουμε με μια καλή μουστάρδα και πατάτες φούρνου (μπορούμε να τις ψήσουμε ταυτόχρονα με το φαγητό σε άλλο ράφι του φούρνου) ή με πιλάφι που θα εμπλουτίσουμε με σταφίδες, βρασμένα κάστανα και κουκουνάρια.

## Συμβουλές

\* Χοιρινά κότσια βρίσκουμε σε όλα τα καλά κεντρικά και συνοικιακά κρεοπωλεία,

αλλά καλό είναι να ρωτήσουμε από πριν τον κρεοπώλη μας για να κάνουμε την παραγγελία μας, αν χρειάζεται. Το βάρος τους κυμαίνεται από 1.300 έως 1.800 γρ. το καθένα, ανάλογα με το μέγεθος, και το καθένα αρκεί για δύο μερίδες.

\*\* Το πετιμέζι ροδιού είναι ένα γλυκόξινο και πυκνό μείγμα από συμπυκνωμένο χυμό ροδιού και απλό πετιμέζι μούστου. Το βρίσκουμε πλέον σε αρκετά παντοπωλεία και deli, συχνά με την ονομασία «ροιάς έμβαμμα».

**Πηγή:** [gastronomos.gr](http://gastronomos.gr)