

Κανταΐφι με ανθότυρο και μανούρι και και και...

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



του Κώστα Τσαούση

Από την εποχή της «Βοσκοπούλας» - όταν ήμουν ένα μαυριδερό πιτσιρίκι που πήγαινε πάνω -κάτω τους δρόμους της Ελευσίνας των αρχών της δεκαετίας του '60, της πιο σύντομης δεκαετίας του μεταπολεμικού ελληνικού βίο - μου άρεσε το κανταΐφι. Το χειροποίητο κανταΐφι της μαμάς με τα ξασμένα «μαλλιά» του και τα σιρόπια του. Εκείνο το κανταΐφι δεν το ξέχασα ποτέ αλλά και εκείνο, όπως και όλα τα πράγματα στη ζωή μου, θέλησα να το ξεπεράσω διεκδικώντας την αλλαγή του.

Έτσι, μια από τις βροχερές μέρες της πρώιμης άνοιξης του σωτηρίου έτους 2015, μου καρφώθηκε η ιδέα για ένα διαφορετικό, αρκούντως εναλλακτικό κανταΐφι. Βασικό συστατικό για τη γέμιση ένα μείγμα από μαλακά τυριά, κρητικό ανθότυρο και μανούρι αλλά και τοματάκια με ενισχυμένη γλυκιά γεύση. Η τσαχπινιά της όλης συνταγής δεν είναι άλλη από την εκλεκτικιστική πούδρα από αποξηραμένο γκότζι μπέρι.

Λοιπόν, πάμε για το εναλλακτικό κανταΐφι. Σε ένα μικρό πυρίμαχο σκεύος - μοιάζει με τηγανάκι - ρίχνουμε ελαιόλαδο και το περνάμε ένα χέρι. Να λαδωθεί καλά και παντού. Από κοντά, ξεμπλέκουμε και ξάνουμε τα φύλλα του κανταΐφιού. Στρώνουμε

εκείνη την ποσότητα – με το μάτι – που είναι ικανή να καλύψει το εσωτερικό του σκεύους και να δημιουργήσει μια φωλιά που θα υποδεχθεί τα υλικά μας, το μείγμα των τυριών, τα τοματάκια κλπ.

Ραντίζουμε τα «μαλλιά» – φύλλα με ελαιόλαδο και απλώνουμε πάνω τους τα τυριά, ανθότυρο και μανούρι, περασμένα από το μπλέντερ μαζί με μια κουταλιά της σούπας πρόβειο γιαούρτι για να διευκολυνθεί η μείξη τους. Πάνω στα τυριά ρίχνω την πούδρα από το αποξηραμένο γκότζι μπερί και ακολουθεί μια στρώση από τοματάκια (κομμένα στη μέση οριζόντια) περασμένα από το τηγάνι μαζί με άφθονο θυμάρι και αφρό θαλασσινού αλατιού και σβησμένα με μια κουταλιά από μαρμελάδα τομάτας με πορτοκάλι και τσίλι (τιμή στην Έρση- Ηλέκτρα Ξενάκη της Icaria rupe και των γυναικών από τις Ράχες της Ικαρίας που συμπράττουν μαζί της).

Καλύπτουμε τη φωλιά με «μαλλιά»- φύλλα και τα περιχύνουμε με ένα μείγμα από ασπράδι και πρόβειο γιαούρτι. Το σκεύος το αφήνουμε στην άκρη για αρκετή ώρα μέχρι να «καθίσουν» τα υλικά και να ενωθούν μεταξύ τους. Λίγο πριν το βάλουμε στο φούρνο προσθέτουμε ορισμένα «μαλλιά»- φύλλα ραντισμένα με ελαιόλαδο για να κάνουν το απαραίτητο κρίτσι-κρίτσι στο φάγωμα. Το ψήσιμο το ανέλαβε ο Περικλής και, όπως με ενημέρωσε, ψήσαμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 °C. Η κατανάλωση ήταν άμεση...

Υ.Γ.: Η ιδέα της πούδρας ανήκει στον Πανιώνιο Λεωνίδα Κουτσόπουλο.

Πηγή: bostanistas.gr