

19 Μαΐου 2020

## Κοτόπουλο Παστιτσάδα

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία



Συστατικά

- 1 κοτόπουλο μεγάλο με τα κόκαλα σε μικρά κομμάτια
- 3 κρεμμύδια κομμένα σε φέτες
- 3 σκ. σκόρδο, ψιλοκομμένες
- 1 κονσέρβα ντομάτα κονκασέ
- 2 κ.σ. πελτέ ντομάτας

- 1 κ.σ. ζάχαρη
- 500 ml κόκκινο κρασί
- 4 κ.σ. αλεύρι
- αλάτι
- πιπέρι
- 2 στικ κανέλας
- 6 γαρύφαλλα ολόκληρα
- 6 κόκκους μπαχάρι
- 2 φύλλα δάφνης
- 1 κύβο ζωμό κοτόπουλο
- 1 πακέτο μακαρόνια με τρύπα για παστίτσιο
- ελαιόλαδο
- τριμμένη γραβιέρα για το σερβίρισμα

### Μέθοδος Εκτέλεσης

Η Παστιτσάδα είναι από τις πιο χαρακτηριστικές συνταγές της Κέρκυρας. Σε φαρμακεία στην πόλη θα βρείτε έτοιμο μείγμα των μπαχαρικών που χρειάζεται για το πιάτο αυτό. Αν και φυσικά κάθε νοικοκυρά έχει τα δικά της μυστικά όπλα. Μπορείτε να δοκιμάσετε να προσθέσετε λίγο τριμμένο κύμινο αλλά και λίγο κάρυ σε σκόνη μπαχαρικό που το έφεραν στο νησί ναυτικοί Άγγλοι την εποχή της κατοχής του νησιού από την Αγγλία.

- Ξεκινάμε από το προηγούμενο βράδυ που βάζουμε να μαριναριστεί το κοτόπουλο.
- Σε ένα μεγάλο μπολ λοιπόν βάζουμε το κοτόπουλο, ένα στικ κανέλας, 3 γαρύφαλλα, 3 μπαχάρια. Προσθέτουμε το κρασί ίσα ίσα να σκεπάζεται το κοτόπουλο. Σκεπάζουμε με μια μεμβράνη και αφήνουμε το κοτόπουλο να μαριναριστεί όλη νύχτα.
- Την επομένη, σουρώνουμε το κοτόπουλο, πετάμε τα μυρωδικά και κρατάμε το κοτόπουλο και το κρασί ξεχωριστά.
- Σε ένα μεγάλο μπολ βάζουμε 4-5 κ.σ. αλεύρι, 1 κ.γ. αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Με αρκετό χαρτί κουζίνας σκουπίζουμε καλά το κοτόπουλο από το κρασί ώστε να πάρει καλό χρώμα και να μην απορροφήσει πολύ από το αλεύρι.
- Βάζουμε μερικά κομμάτια κοτόπουλου στο μπολ, κουνάμε καλά και τα βάζουμε μετά σε ένα κόσκινο. Συνεχίζουμε με τα υπόλοιπα. Τινάζουμε το επιπλέον αλεύρι από το κρέας κουνώντας τα κομμάτια καλά μέσα στο κόσκινο προσέχοντας το αλεύρι να πάει παντού.
- Βάζουμε ένα μεγάλο και βαθύ τηγάνι να κάψει σε δυνατή φωτιά. Όταν είναι

έτοιμο βάζουμε λίγο λάδι και σοτάrouμε σε αυτό το κοτόπουλο καλά από όλες τις μεριές. Αν δεν χωράει όλα τα κομμάτια τότε τα βάζουμε λίγα λίγα και κρατάμε όσα είναι έτοιμα σε ένα πιάτο. Θέλουμε να πάρει ωραίο χρώμα το κρέας.

- Μόλις είναι έτοιμα αποσύrouμε από την κατσαρόλα και τα κρατάμε ζεστά σε ένα πιάτο.
- Στο ίδιο τηγάνι, σε μέτρια φωτιά, βάζουμε λίγο ελαιόλαδο και σοτάrouμε εκεί τα κρεμμύδια και το σκόρδο. Όταν πάρουν χρώμα προσθέτουμε τον πελτέ και σοτάrouμε για ένα λεπτό ακόμα, ανακατεύοντας συνεχώς με μία μέτρια κουτάλα. Ρίχνουμε το κρασί και αφού εξατμιστεί ρίχνουμε το κονκασέ. Σε αυτή τη σάλτσα βάζουμε τα κομμάτια του κοτόπουλου και αν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο νερό ώστε να μισοσκεπάζει το κοτόπουλο. Προσθέτουμε το 1 στικ κανέλας, τα 3 γαρύφαλλα και τα 3 μπαχάρια, τη δάφνη και το ζωμό. Σκεπάζουμε και αφού πάρει μια βράση χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε το φαγητό να σιγοβράσει για 1 ώρα ή μέχρι να είναι έτοιμο το κοτόπουλο και να έχει πήξει ελαφρά η σάλτσα.
- Μιας και έχουμε βάλει αλεύρι είναι πιθανόν να “πιάνει” το φαγητό στον πάτο της κατσαρόλας οπότε καλό είναι από καιρό σε καιρό να το ανακατεύουμε και προσοχή να μην έχουμε δυνατά τη φωτιά. Σε μια άλλη κατσαρόλα βράζουμε τα ζυμαρικά μας. Καλό είναι για να μην γίνουμε χάλια καθώς τρώμε να τα κόψουμε στα 2 ή στα 3. Σερβίrouμε τα ζυμαρικά σε μεγάλη πιατέλα από πάνω τα κομμάτια του κοτόπουλου και πάνω τη σάλτσα... Σερβίrouμε με μπόλικη τριμμένη γραβιέρα.

**Πηγή:** [akispetretzikis.com](http://akispetretzikis.com)