

11 Ιουνίου 2016

Μπαστίλα, η μαροκινή γλυκιά κοτόπιτα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Μαρόκο, που κρύβει μέσα της όλες τις εξωτικές γεύσεις των μπαχαρικών της Ανατολής.

Μερίδες:6 Χρόνος προετοιμασίας:20' Χρόνος μαγειρέματος:1:40' Έτοιμο σε:2:0'

Υλικά

- 450γρ. φύλλο κρούστας (ή 12 φύλλα)
- ½ φλιτζάνι βούτυρο λιωμένο + ½ φλιτζάνι ελαιόλαδο
- ζάχαρη άχνη και κανέλα για το πασπάλισμα

Για τη γέμιση κοτόπουλου

- 3 ολόκληρα μπούτια κοτόπουλου χωρίς κόκαλο + 2 μισά φιλέτα
- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1 κουτ. σούπας τζίντζερ τριμμένο
- ¼ φλιτζανιού μαϊντανό ψιλοκομμένο
- 2 κουτ. σούπας κόλιανδρο φρέσκο, ψιλοκομμένο
- ¼ κουτ. γλυκού κουρκουμά
- 1 κουτ. γλυκού κανέλα
- 6-7 νήματα από κρίκο Κοζάνης, τριμμένα σε σκόνη και διαλυμένα σε 2 κουτ. σούπας ζεστό νερό
- 4 αβγά χτυπημένα
- 4 κουτ. σούπας βούτυρο
- 2-2 ½ φλιτζάνια νερό
- 1 κουτ. σούπας ζάχαρη
- αλάτι, πιπέρι

Για το μίγμα αμυγδάλου

- 1 φλιτζάνι αμύγδαλα ασπρισμένα
- ½ φλιτζάνι ζάχαρη
- 1 κουτ. γλυκού κανέλα

Διαδικασία

Κόβετε το κοτόπουλο σε κυβάκια και τα ρίχνετε σε βαθιά κατσαρόλα. Από πάνω ρίχνετε το κρεμμύδι, την πιπερόριζα, το μαϊντανό, τον κόλιανδρο, τον κουρκουμά, την κανέλα και το διαλυμένο κρόκο.

Βάζετε την κατσαρόλα στη φωτιά και, όταν αρχίζει να τσιτσιρίζει, ανακατεύετε τα υλικά. Προσθέτετε το βούτυρο και σοτάρετε για 1 λεπτό μέχρι να καλυφθούν με το βούτυρο όλα τα υλικά. Προσθέτετε το νερό, σκεπάζετε την κατσαρόλα και σιγοβράζετε το κοτόπουλο για περίπου 30-35 λεπτά, μέχρι να μαλακώσει το κρέας.

Βγάζετε το κοτόπουλο από την κατσαρόλα με τρυπητή κουτάλα και, όταν κρυώσει, το κόβετε σε πιο μικρά κομμάτια. Στραγγίζετε το ζωμό και τον βάζετε πάλι να βράσει μέχρι να μείνει περίπου μισό φλιτζάνι. Προσθέτετε τα αβγά και τα ανακατεύετε συνεχώς μέχρι να ψηθούν. Προσθέτετε το κοτόπουλο, αλάτι, πιπέρι και τη ζάχαρη. Χωρίζετε τη γέμιση σε δύο μέρη και την αφήνετε στην άκρη.

Ετοιμάζετε το μίγμα αμύγδαλου: βάζετε όλα τα υλικά στο μπλέντερ και τα χτυπάτε πολύ λίγο (το μίγμα να μοιάζει σαν τραχανάς). Το χωρίζετε κι αυτό σε δύο μέρη.

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180 βαθμούς. Λαδώνετε ένα στενόμακρο ταψί και στρώνετε κάτω τρία φύλλα έτσι ώστε να εξέχουν από τα πλαϊνά, αλείφοντάς τα ενδιάμεσα με μίγμα από βούτυρο και λάδι.

Σκορπάτε ομοιόμορφα από πάνω το ένα μέρος από τα αμύγδαλα και τα σκεπάζετε με άλλα τρία φύλλα αλείφοντάς τα ενδιάμεσα. Μετά απλώνετε ομοιόμορφα από πάνω το ένα μέρος από τη γέμιση του κοτόπουλου. Συνεχίζετε τη διαδικασία με τα υπόλοιπα υλικά. Πριν στρώσετε τα δύο τελευταία φύλλα, διπλώνετε προς τα μέσα τις άκρες των φύλλων που εξέχουν από το ταψί αλείφοντάς τα με το βούτυρο και ελαιόλαδο. Τα δύο τελευταία φύλλα τα στρώνετε διπλώνοντας τις άκρες κάτω από τα τοιχώματα του ταψιού, έτσι ώστε να μη φαίνονται οι άκρες των φύλλων. Ψήνετε την μπαστίλα στο φούρνο για περίπου 40-45 λεπτά, μέχρι να ροδίσει.

Βγάζετε την πίτα από το φούρνο και την αφήνετε να σταθεί για 5 λεπτά. Την πασπαλίζετε με ζάχαρη άχνη και κανέλα και τη σερβίρετε αμέσως, πριν κρυώσει.

Γεωργία Κοφινά

Πηγή: olivemagazine.gr